DICEMBRE
2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

CHE FESTA!
DAI CANEDERLI AL SARTÙ DI RISO

RICETTARIO
I RAVIOLI STELLATI, LA PASTIERA DELLA MAESTRA...

CARNE O PESCE?
TACCHINO FARCITO AL PASSITO E STORIONE CON TARTUFO

IL DOLCE AL CACAO
CREATO IN ESCLUSIVA PER NOI DAL GRANDE PASTICCIERE

IGINIO MASSARI

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

QUANDO HAI LE FARFALLE
NELLO STOMACO

STAPPA
UN
SORRISO

MASCHIO

CANTINE
MASCHIO
PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TREVISO
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY

PROSECCO DOC TREVISO

Esistono momenti intensi, di gioia davvero pura.
Attimi speciali, in cui si accendono emozioni dal gusto unico.
Assapora i tuoi istanti più magici con il nostro Prosecco DOC Treviso.

IL SAPORE DEL NATALE

Questo editoriale è dedicato a mia zia Silvana, che quando ero piccola a Natale faceva sempre la spuma di prosciutto cotto. Come mi piaceva, come mi rassicurava sapere che ogni volta a quel pranzo trovavo quel piatto insieme a tante altre certezze, come i cappelletti di nonna Emma, e il pâté di tonno in gelatina e gli struffoli della mia altra zia, Antonella. E poi, certo, c'era il panettone a cui toglievo chirurgicamente tutti i canditi (oggi non lo faccio più). E si mangiava in allegria, dopo aver scartato i regali. Mio nonno Giovanni detto Giuan mangiava sempre il doppio degli altri e poi si addormentava regolarmente sul divano. Si giocava, si suonava, a volte addirittura con il karaoke, poi passavano a salutare altre persone tra amici e parenti. Tante certezze, dicevo, e sono le stesse certezze che si consolidano intorno alla tavola oggi. Sono cambiati alcuni protagonisti, sono arrivate nuove persone, i figli, i nipoti, i cugini, i cognati, o più semplicemente amiche e amici, che preparano altri piatti e arricchiscono il desco con nuove tradizioni. Ma la spuma di prosciutto cotto è sempre lì, come i cappelletti in brodo, che oggi prepara mia zia Antonella. E senza quei sapori non è mai veramente Natale. Così come non è Natale se intorno alla tavola non ci siete anche voi.

P.S. La foto del mio editoriale è stata scattata sul set del nostro «filmino» di Natale, dove ci sono tante e tanti protagonisti della cucina italiana.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@lacucinaitaliana.it maddalenafossati

Spuma di prosciutto

200 g prosciutto cotto
200 g mortadella
100 g ricotta
100 g carciofini sott'olio
sale – pepe

Tritate molto finemente prosciutto, mortadella e carciofini, quindi mescolateli tra loro e poi con la ricotta (in alternativa si può utilizzare il mascarpone, ghiotto, ma meno leggero); salate e pepate. Foderate con la pellicola uno stampo a semisfera (o una ciotola) di circa 12 cm di diametro e riempitelo con il composto. Lasciatelo riposare per 1 ora in frigorifero, quindi capovolgetelo e servitelo guarnendo con fettine di pane a corona e gelatina tagliata a pezzetti.

CUOCA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**, RITRATTO **G. BARBAGELATA**

PISA
DIAMANTI
OUR VISION OF FINE JEWELLERY
PISA OROLOGERIA FLAGSHIP STORE VIA VERRI 7, MILANO
PISAOROLOGERIA.COM

SOMMARIO

Il sartù di riso napoletano nella nostra versione «contaminata» con polpettine di luganega.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

RICETTARIO

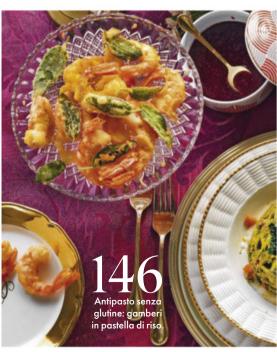
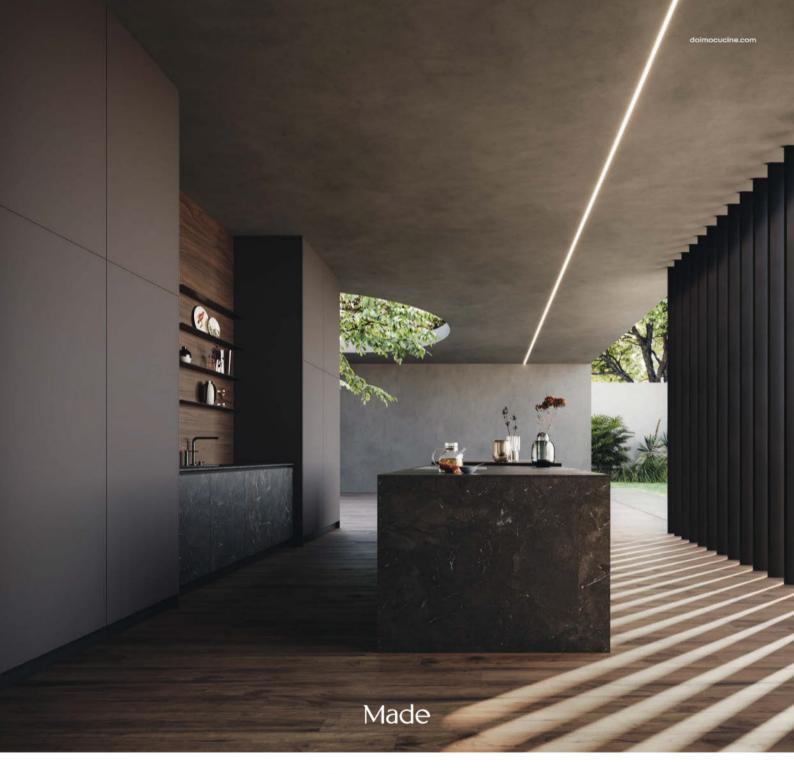
LA SCUOLA

GUIDE

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

34 A tavola con Alberto e Tancredi Alemagna.

178 Ripieno di magro per i ravioli altoatesini.

In copertina: Ghirlanda natalizia al cacao (pag. 27). Ricetta di Iginio Massari, foto di Guido Barbagelata, styling di Beatrice Prada.

104 Il Moscato d'Asti, un vino da riscoprire.

146 Antipasto senza glutine: gamberi in pastella di riso.

doimocucine.com
Made

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 12 - dicembre 2022 - **Anno 93°**

Direttrice Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattrice
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattrice esperta) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
SARA FOSCHINI
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@condenast.it
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
BARBARA DELLA TORRE (social media manager) – bdellatorre@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
CARLOTTA PANZA – cpanza.ext@condenast.it
Cuoche e cuochi
ANDREA BERTON, EUGENIO BOER, RUBEN BONDÌ, PAOLO BUSSOLINO, CHARITY DAGO, RITU DALMIA, CLELIA D'ONOFRIO, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, ANNAMARIA GENUA, ANTONIO GUIDA, TOMEK KINDER, ERNST KNAM, PIETRO LEEMANN, AIKO MALUPING, IGINIO MASSARI, ISA MAZZOCCHI, MARCO MORETTO, CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS, ALESSANDRO NEGRINI, SARA NICOLOSI, DAVIDE OLDANI, BENEDETTA PARODI, GUIDO PATERNOLLO, WALTER PEDRAZZI, CATERINA PERAZZI, GIANCARLO PERBELLINI, AGOSTINO PERRONE, DARIO PISANI, FABIO PISANI, ALESSANDRO PROCOPIO
Hanno collaborato
SARA BARILLA, ALVISE CAVALIERE, FIAMMETTA FADDA, FABIO FINAZZI, GIOVANNA FROSINI, CAMILLA GIACINTI, SERENA GROPPO, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, RICCARDO LETTIERI, BEATRICE PILOTTO

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italia Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Account Strategist/Brand Ambassador La Cucina Italiana FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

DICEMBRE 2022

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FIORI AD ARTE

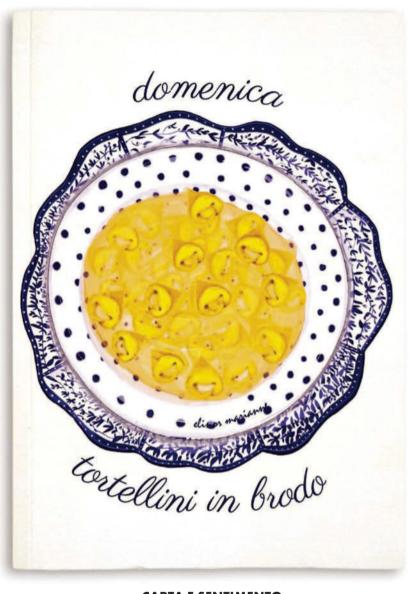
Su Instagram l'hashtag #tablesetting ha 4.300.000 post, #tablescape 1.800.000, #miseenplace 450.000: una tavola ben imbandita è un «acchiappa-like» fenomenale. Passando dal mondo virtuale alla realtà è perfino meglio, perché le apparecchiature possono essere opere d'arte da vivere. Alessandra Rovati Vitali con il suo brand Tearose, ormai storico, è stata tra le prime a introdurre in Italia il flower design e a proporre scenografie sontuose per matrimoni e grandi eventi. «Ogni progetto è una prova di creatività», dice Alessandra, che ha realizzato le composizioni floreali per il video di Natale di *La Cucina Italiana* (guardatelo sul nostro sito) con grandi chef, amici, nonne e giovani seduti attorno a una tavola per celebrare le feste con i piatti del cuore. *tearose.it* SARA MAGRO

FOTO G. BASILICO

FATTO A MANO

CARO AMICO TI SCRIVO

Idea per gli auguri. Ma anche per il menù di Natale e i biglietti segnaposto

«Prendete un cartoncino, un pennarello (se la stilografica vi inibisce) e pensate alla persona a cui volete scrivere», dice Betty Soldi, calligrafa italo-inglese. «Scegliete una frase dedicata, decorate con lustrini. Fate un forellino e appendetelo all'albero con un nastro». Mettete in bella il vostro menù natalizio su fogli di carta pregiata. Scrivete i nomi degli ospiti su biglietti segnaposto. Perché le cose scritte a penna, come tutte quelle fatte a mano, «hanno un'energia speciale», conclude Betty, che nel suo studio a Firenze insegna l'arte della bella scrittura. «Non sono corsi, bensì *inkesperiences* che aiutano a esprimere la propria creatività». *bettysoldi.com* S.M.

CARTA E SENTIMENTO
Vi ricordate i vecchi ricettari, con le pagine sporche di farina e qualche schizzo scappato dalla pentola mentre si cucina? Per Silvia Columbano, ideatrice della linea di cancelleria «slow» Elinor Marianne, la carta non trattiene solo caratteri e colori, ma anche sentimenti, storie, ricordi. Con matita, fantasia e tutto il tempo necessario, disegna quaderni e agende dove prendere appunti come una volta. *elinormarianne.com*

STRANO, MA BUONO!

Scegliete una carambola (frutto tropicale detto anche star fruit) ben matura, tagliatela in fettine e su ciascuna accomodate una fetta sottilissima di culatello. Completate con poche gocce di aceto balsamico.

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES

SORPRESE E DECORI

ESPRIMI UN DESIDERIO

LE PALLE QUADRATE
Un nome curioso quello della collezione di Alessi disegnata da Massimo Giacon e Marcello Jori: per dichiarare il proprio *Amore al cubo*,fuori dagli schemi. *alessi.com*

COME LUCCICA!
Il fiocco di neve in cristallo Swarovski, (ha 170 sfaccettature) quest'anno è appeso a un nastro lamé color oro e ha una targhetta con inciso 2022 impreziosita da un cristallo. *swarovski.com*

EDIZIONE LIMITATA
Coravin ha cambiato il modo di servire il vino: si versa senza stappare la bottiglia, così da preservarlo per un lungo periodo. Questa versione speciale si chiama Keith Haring Timeless Six+. *coravin.com*

DOLCEZZA AL CENTRO
L'alzata in porcellana di Tescoma creata per i dolci può diventare un centrotavola con l'aggiunta di candele di altezze diverse, mandarini e frutta secca. *tescomaonline.com*

FESTA A TUTTO TONDO
Non c'è Natale senza ghirlanda, che sia appesa sull'uscio, in salotto o posta al centro della tavola. Per un amabile tocco di colore. *maisonsdumonde.com*

SPEZIE NELL'ARIA

Il profumo di zucca arricchito da note di zenzero e di noce moscata si diffonde rapidamente grazie allo stoppino realizzato a mano. Ogni candela a clessidra di WoodWick si chiude con il proprio tappo in legno e silicone. *woodwick.yankeecandle.it*

BAU BAU!

PAPPA DI STAGIONE

Una ricetta con tanti ingredienti che fanno bene. Ecco come difendere gli animali domestici dal freddo

Ai cani l'inverno piace, ma anche loro, proprio come noi, possono prendere il raffreddore o avere la gola infiammata. Per affrontare il freddo bastano alcuni accorgimenti, a cominciare da un'alimentazione adeguata. Innanzitutto, non c'è alcun bisogno di aumentare le dosi (anzi la vita diventa più sedentaria e casalinga), servono piuttosto i giusti nutrimenti che aiutano a rafforzare il sistema immunitario. Se preparate voi la pappa, scegliete il pesce azzurro, ricco di omega-3 per il manto e le articolazioni, e gli alimenti ricchi di vitamina B, detta anche del buonumore. In alternativa, esistono prodotti studiati apposta, come il menù «Amato inverno» di Terra Canis, preparato con ingredienti di qualità (la stessa riservata ai cibi per noi) ricchi di aminoacidi e di integratori naturali: una ricetta golosa a base di carne di oca, castagne, spezie invernali e mirtilli rossi. Da leccarsi i baffi. Vedrete che feste anche per loro! *terracanis.com*

GIORNO DOPO GIORNO

24 piccole delizie al cioccolato nel calendario dell'avvento di Valrhona che accompagna i bambini (e non solo) fino a Natale. Frutta secca al fondente, pralinato alle mandorle e nocciole e croustilles al lampone. Che cosa sono? Scopritelo aprendo le caselle! *valrhona-collection.it*

DA VEDERE ADESSO

SUPERARE IL LIMITE

Vi è mai capitato un giorno in cui tutto va storto? La scena: ristorante in voga, vigilia di Natale, carenza di ingredienti, tensioni tra colleghi, arrivo improvviso di un noto critico gastronomico... Mescolate tutto, aggiungete un pizzico di sfortuna e la frittata è fatta. Ecco *Boiling Point* di Philip Barantini, miglior film al Taormina Film Festival 22 e vincitore di molti altri premi. Così avvincente che presto diventerà una serie TV.

SECONDA CHANCE

Un film che emoziona e regala a tutti la sensazione di poter ricominciare, di tentare un'altra via, magari non quella che si era immaginata. Tra barbabietole al miele, spezie, montagne di piatti da lavare e competizioni televisive, ciascuno trova (o ritrova) se stesso. *Sì, Chef! - La Brigade* è un film di Louis-Julien Petit, nelle sale dal 7 dicembre.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

GOLOSO CHI LEGGE

• **L'arte della cucina moderna**, H. Pellaprat, Rizzoli, ebook 7,99 € • **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**, P. Artusi, a cura di A. Capatti, Bur, 22 € • **Le ricette regionali italiane**, A. Gosetti della Salda, Casa Editrice Solares, 49 € • **Coquus**, Giunti, a cura di B. Vignola, 39 € • **Med. Un ricettario**, C. Roden, Guido Tommasi Editore, 35 € • **The Pie Room**, C. Franklin, Guido Tommasi Editore, 30 € • **Avvento. Ricette tedesche da sfornare aspettando Natale**, A. Dunk, Guido Tommasi Editore, 35 € • **A tavola con Jane Austen**, R. Tuesley Anderson, Guido Tommasi Editore, 25 € • **In cucina con Mulan**, G. Zhang, Mondadori, 22,90€ • **La rivoluzione agricola araba**, A.M. Watson, Slow Food Editore, 16,50 € • **Il gelato tutto l'anno**, M. Scotti, Mondadori, 17,90 € • **La bottega di dolci della signora Tortinsù**, J. Mottola, Gribaudo, 7,90 € • **Tutti a tavola!**, M. Osberghaus e A. Kuhl, Slow Food Editore, 12,50 € • **Il brodo di Natale in Emilia Romagna**, I. Fossa e M. Fiandaca, Terrae Opificio Culturale Enogastronomico, 25 € • **Vigne vista mare**, C. Casti, Casti Editore, 13 € • **Organizzarsi in cucina con il meal prep**, S. Bellomo, Mondadori, 19,90 € • **Ricettine #zerosbatti**, E. Caorsi, Gribaudo, 16,90 € • **The breakfast club**, J. Rubikaite e F. Ronchi, Gribaudo, 16,9 € • **Viaggio in Sicilia**, Giusi Battaglia, Cairo, 20 € • **Le ricette di Gessica**, G. Runcio, DeAgostini, 19,90 € • **Che spettacolo!**, F. Fusca, DeAgostini, 18,90 € • **Ottimo**, R. Nistor, Rizzoli, 19,50 € • **Truly Italian Roots**, Rizzoli, 45 € • **Il fiore della cucina toscana**, P. Piazzesi, Sarnus, 15 € • **Mio nonno mi portava a fa' gli erbi**, C. Tomei, Bur, 18 € • **Veg Bella Buona**, A. Simonelli, Giunti, 25 € • **Cucina conserviera moderna**, K. Newton, Guido Tommasi Editore, 35 € • **Dalla testa alla lisca**, J. Niland, Giunti, 39 € • **Time for tea**, T.P. Bowles, Guido Tommasi Editore, 28 € • **Pesci pop**, C. Maiorca, Casti Editore, 13 € • **La storia dei fiori e di come hanno cambiato il nostro modo di vivere**, N. Kingsbury, L'ippocampo, 19,90 € • **Il rigettario**, U. Tognazzi, Fabbri Editori, 20 €.

FOTO **BARBARA DELLA TORRE**

1787
PONTI

BENVENUTI, ACCOMODATEVI

Ospiti a pranzo dal signor Pellegrino Artusi, scopriamo l'«elezione delle vivande» per la più grande solennità dell'anno DI GIOVANNA FROSINI

Alla tavola di Pellegrino Artusi venivano spesso ammessi gli amici veri e fidati, e con liberalità uscivano da quella casa vivande, preparazioni, conserve preparate dal cuoco Francesco Ruffilli: una rete umana fitta e calorosa, attenta e generosa circondava quella cucina. Il libro che lì è nato, e che pensa la cucina come un «campo d'azione» e un «luogo di studio» (così testimonia Marietta Sabatini, la «maestra di casa») è pensato per le famiglie, e per le donne e gli uomini veri che cucinano nelle loro case; e dunque dà anche consigli su come affrontare appuntamenti impegnativi, quali le occasioni conviviali delle feste. Nella parte finale della *Scienza in cucina* si trovano perciò le *Note di pranzi*, o meglio, come scrive Artusi, le *distinte*, usando un termine commerciale (invece di *menu* o *lista*) oggi desueto; sono i suoi suggerimenti, i suoi consigli, mai rigide prescrizioni, per aiutare a celebrare a tavola, in famiglia, i momenti belli dell'anno. Facciamoci allora guidare da queste pagine, entriamo in queste stanze belle, luminose ed eleganti, accolti dal Signor Artusi e dalla Signora Marietta, e attendiamo che dalla cucina Francesco mandi in tavola i suoi piatti prelibati. I menu sono così buoni, così vari, così eleganti che non dovremmo esitare a trarne ispirazione per le nostre feste di oggi. Nella *Scienza* naturalmente ogni ricetta è accompagnata dal rinvio al numero d'ordine: per le nostre lettrici e i nostri lettori, se vorranno, una piccola (ma gratificante) caccia al tesoro.

QUESTA SALSA È UN BALSAMO

Dicembre, pranzo di magro, che si può usare per la vigilia di Natale. Tra le pietanze, i tortelli, i cardoni colla *balsamella* (407), il fritto di pesce misto, l'anguilla arrosto, gli aranci a fette «aggraziati con zucchero a velo e alkermes». I tortelli della ricetta 55 sono una preparazione di magro, con ricotta e parmigiano, uova e noce moscata, avvolti in una sfoglia di pasta, e più grandi dei cappelletti. Come si vede, il termine *tortelli* è ancora in evoluzione, sia per quanto riguarda il ripieno sia per quanto riguarda le dimensioni: parola di origine antichissima, derivato di *torta*, è nel corso del tempo assai mobile e quasi inafferrabile, perché significa tante cose, e diverse fra di loro. Due parole richiamano poi la nostra attenzione: *balsamella*, adattamento d'autore del francese *bechamel*, incrociato con *balsamo*, per sottolineare la morbidezza e il gusto rotondo della salsa, creazione bellissima e tuttavia non fortunata (che peccato!); *alkermes*, poi, ci dimostra una volta di più come Artusi sappia accettare anche termini stranieri nella sua lingua bella e armoniosa, quando essi non appaiono sostituibili.

PANFORTE, PER FINIRE

La Festa di Natale è il trionfo del cappone e del pasticcio di lepre (366, 531, 372), ma soprattutto si apre (e non potrebbe essere diversamente) coi cappelletti in brodo, e si chiude col panforte di Siena. I *cappelletti*, la ricetta archetipica di Artusi (7), uno dei pilastri della sua cucina, ricchi e saporosi: un omaggio alla sua lingua d'origine (la parola viene da *caplett*, per la forma), ma offerta a tutta la nuova Italia, che l'ha accolta e non più dimenticata. Dal *panforte*, poi, è cominciato un anno fa il viaggio di questa rubrica, che torna ora a quel dolce che è inevitabile sinonimo di festa. ■

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

Il dolce per il Natale 2022, creato per *La Cucina Italiana* da Iginio Massari. Nella pagina successiva, il grande pasticciere nelle cucine della nostra scuola, in Piazzale Cadorna, a Milano.

AUGURI!

Una ghirlanda di soffici panini al cacao, facile da preparare e pronta da condividere: l'ha pensata e realizzata per noi e con noi, nelle nostre cucine, il maestro pasticciere Iginio Massari

RICETTA **IGINIO MASSARI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Come strenna di Natale, noi di *La Cucina Italiana* abbiamo pensato a un dono speciale per voi, care lettrici e cari lettori: una ricetta ideata e realizzata apposta dal grande Iginio Massari. Il maestro pasticciere bresciano è stato ospite per un giorno nelle cucine di La Scuola de La Cucina Italiana, nel cuore di Milano. Commendatore della Repubblica Italiana dal 2013, cinque negozi e sette pop-up store in Italia, Massari ci ha regalato l'esecuzione di questa ghirlanda al cacao, farcita di panna montata, pensata per essere facilmente replicata a casa, e per la condivisione, composta com'è da tanti piccoli panini farciti. Un lievitato raffinato e sostenibile «con pochi zuccheri, per accontentare il palato senza appesantire». Figlio di una cuoca e di un direttore di mensa, ideatore nel 1985 del primo campionato italiano di pasticceria, Massari ha vinto praticamente tutto, ben 300 concorsi e nel 2015 anche un Leone d'Oro alla carriera a Venezia. Il suo Natale? Il «padre» del panettone e del pandoro contemporanei lo passa «in famiglia con figli e nipoti. Cucina mia moglie: risotto con gelato al parmigiano e il lesso con la mostarda non mancano mai. Se non parla nessuno a tavola, vuol dire che è buono. Il panettone? Alla fine, per noi, non ne resta mai nessuno: se capita un cliente che me lo chiede all'ultimo, che faccio, non glielo do?».

Inquadrate il codice QR per leggere sul nostro sito l'intervista che abbiamo fatto a Iginio Massari durante la giornata trascorsa insieme.

GHIRLANDA NATALIZIA AL CACAO

Impegno Medio
Tempo 2 ore
più 5 ore e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PANINETTI
1 litro panna fresca
470 g farina 00
130 g burro
130 g zucchero semolato
100 g uova – 2 uova
150 g latte
70 g cacao amaro
35 g lievito di birra fresco
zucchero a velo – sale

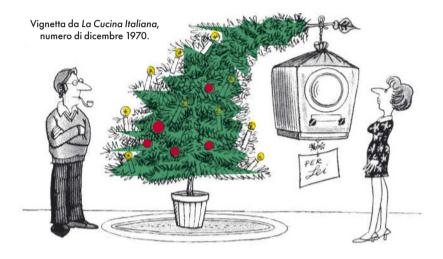
Preparate la biga: mescolate 70 g di latte a 35 °C con 10 g zucchero; unite quindi 20 g di farina e il lievito di birra: impastate in una planetaria per circa 18-20 minuti. Quando inizierà a formare delle bolle, sarà pronta.
Aggiungete alla biga la restante farina setacciata con cacao e 80 g di zucchero, 80 g di latte, il burro morbido, non fuso, e 100 g di uova, già mescolate a parte con 8 g di sale.
Lavorate l'impasto a velocità 1 della planetaria per 2 minuti, poi altri 15 minuti a velocità 3 con il gancio a foglia: sarà pronto quando sarà molto lucido ed elastico. Toglietelo dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratelo su un piano infarinato fino a formare una palla.
Lasciate lievitare l'impasto per circa 3 ore a temperatura ambiente, coperto con un foglio di cellophane per alimenti: il suo volume deve triplicare.
Stendete poi l'impasto a mano e ripiegatelo su se stesso fino a formare una palla; lasciatelo riposare per altri 30 minuti, sempre coperto con il cellophane.
Dividete l'impasto in palline da 50 g ciascuna. Per formare la ghirlanda, disponetene 7 su una teglia foderata di carta forno, all'interno di un anello metallico (ø 38-40 cm). Copritele tutte con il cellophane e lasciatele lievitare per altre 2 ore.
Spennellate infine le palline con le 2 uova sbattute.
Cuocete la ghirlanda e le altre palline nel forno statico a 165 °C per 12 minuti circa. Sfornate ghirlanda e paninetti e fate raffreddare su una gratella.
Montate 1 litro di panna con 40 g di zucchero finché non sarà ben soda.
Tagliate in due la ghirlanda e farcitela con la panna montata usando una tasca da pasticciere con il foro a stella.
Decorate a piacere con ribes, piccoli cioccolatini. Noi abbiamo aggiunto al centro una meringa morbida e leggermente flambé.

IL SEGRETO DELLA LIEVITAZIONE
Verificate che il lievito di birra sia freschissimo: è la condizione indispensabile per la perfetta riuscita del dolce. Inoltre, durante la lievitazione, coprite l'impasto con il cellophane, e non con la pellicola alimentare, che si attacca all'impasto ed è poi difficile da rimuovere.

PIÙ FACILE
Anziché farcire la ghirlanda intera, potete tagliare e farcire 7 paninetti singoli e poi assemblarli in un piatto di portata componendo la ghirlanda: l'operazione sarà più semplice e l'effetto ugualmente scenografico.

(SÌ, SARÀ) UNA MAGNIFICA FESTA

Sorprendi, esagera, commuovi con un regalo. Sembra difficile invece non lo è. Ecco i nostri semplici consigli DI **FIAMMETTA FADDA**

Vignetta da *La Cucina Italiana*, numero di dicembre 1970.

«Mamma, perché regali sempre agli altri i regali che fanno a te?». La frase, perfidamente riferita da sir David Tang, è stata pronunciata da un principe Harry ancora bambino vedendo l'oggetto offerto dalla principessa Diana alla moglie di sir Tang. Nelle vicinanze di Natale lo humour britannico si diletta tuttora dell'ormai famoso episodio che mette in guardia dalle tentazioni del riciclo.

LE TRE INELUDIBILI DOMANDE

Quanto deve costare un regalo?
Mai più di quanto ci si possa permettere. Esagerare è un errore e imbarazza chi lo riceve.

La padrona di casa deve aprirlo e ringraziare?
No, se ci sono più ospiti. Li metterebbe a disagio. Lo aprirà dopo e ringrazierà il giorno seguente.

Ci sono regali da evitare?
Sì, si chiamano «white elephants» e sono quegli oggetti inutili e stravaganti – vasi da fiori, secchielli da ghiaccio, portacandele, soprammobili – che ingombrano ma non si ha mai il coraggio di eliminare.

TANTO È (PIÙ) BELLO

L'extra size regala felicità. Ma se c'è anche un pizzico di creatività, alla felicità si aggiunge la sorpresa. Una grande scatola di cioccolatini è sempre bene accetta, ma io so di strappare un «oooh» di meraviglia regalando il foglio di cioccolato lungo mezzo metro disponibile in 5 gusti di Guido Gobino. In vendita ci sono salami di misura extra, ma si può ancora ordinare a qualche piccolo produttore un salame XXL, lungo un metro e più. Tempo fa ne ho ordinato uno di un metro e ottanta: la statura del destinatario.

SOLO PER TE

Anche chi ha già tutto, si diverte davanti al dono personalizzato col suo nome. O destinato a una delle sue passioni. Ho avuto grande successo regalando dei bicchieri da barca o da picnic di gomma indistinguibili dai *goti de fornasa*, i bicchieri dei vetrai veneziani, con le loro magiche decorazioni. Si trovano a New York da Saks. Anche un prosciutto può essere dedicato. Massimo Spigaroli, il famoso affinatore di culatelli, a Spilamberto ne ha decine in attesa di giungere a maturazione per la consegna tanto a buongustai «normali» quanto a Carlo, re d'Inghilterra.

BASTA L'ETICHETTA

Invece di pensare al contenuto, pensate al contenitore. Ci sono bottiglie e scatole graficamente preziose con etichette ottocentesche, coperte di stemmi e dorature, così belle da non volerle aprire. Tra le mie preferite la Crème de Cassis di Gabriel Boudier, carica delle medaglie conquistate; la scatola settecentesca di latta dei Krumiri di Casale Monferrato. O, volendo esagerare, la bottiglia di Château Mouton Rothschild che ogni anno fa disegnare l'etichetta a un artista. Ultima uscita il 2019, firmata da Olafur Eliasson.

AMICI ASTRI

Sono molti i riti natalizi legati agli astri, a cominciare dalla stella cometa. Un lunario da appendere in cucina serve non solo per le semine e le cure del verde, ma anche per monitorare i nostri legami interiori e umorali con le fasi lunari e le maree. Amo quello che si acquista in Sicilia nelle cantine dell'azienda vinicola Planeta, da appendere in salotto. Ma anche il calendario di Frate Indovino, quest'anno alla 78esima edizione, col suo carisma francescano tra consigli per l'orto, proverbi, ricette e movimenti zodiacali. Nei mercatini di provincia ho trovato spesso vecchie e deliziose stampe a tema. Le regalo senza cornice, semplicemente avvolte in una velina.

PROFUMO D'AMBIENTE

Un aroma che pervade la casa è sempre gradito. Ma che non sia una mescolanza dolciastra e artificiale. Sandalo ed eucalipto sono i classici per eccellenza. Io regalo e mi regalo un fascio di cortecce di palosanto, un albero tropicale che cresce in Perù, la cui brace è usata per la purificazione e nei rituali sciamanici. Si acquista in erboristeria e in rete. Erbe profumate come camomilla, salvia, lavanda racchiuse in un piccolo cuscino ricamato conciliano il sonno. Meglio se con una frase invitante o spiritosa. Per un amico docente di fisica ho fatto ricamare $E=mc^2$, l'equazione della teoria della relatività di Einstein. ■

Fiammetta Fadda scrive di alta gastronomia e bien vivre. Ha diretto *Grand Gourmet*, è stata ospite di programmi televisivi di successo. È membro dell'Accademia Italiana della Cucina e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

FOTO M. CIARAMICOLI

PER VALLE SPLUGA

UNA STORIA BUONISSIMA

Quello tra *La Cucina Italiana* e il Galletto Vallespluga è un amore che dura da oltre cinquant'anni. Sfogliando i vecchi numeri della rivista, abbiamo ritrovato tantissime ricette dove è protagonista, cucinato al forno, in padella, ripieno, in brodo, con contorni classici o abbinato a ingredienti inusuali, come il cocco. Ci è piaciuta quella dei «Galletti amburghesi salsati», pubblicata nell'ottobre 1972, che vi riproponiamo in chiave attuale. Allora come oggi, il Galletto Vallespluga è allevato con cura a Gordona, sulle Alpi lombarde, in un ambiente montano salubre, con grande attenzione alla sostenibilità e al benessere animale e rappresenta un alimento sano, gustosissimo e ricco di proprietà nutritive. L'azienda, nata nel 1967, controlla l'intera filiera di produzione: dopo che le galline ovaiole hanno deposto le uova, queste vengono trasportate nell'incubatoio sulle colline piacentine; una volta nati, i pulcini crescono nelle fattorie del Galletto, a ridosso delle Alpi, razzolando a terra, in ampi spazi, e nutrendosi con mangimi vegetali, a base di granoturco, soia e frumento. L'ambiente, di elevata biosicurezza, permette di evitare l'utilizzo di antibiotici. Grazie a una produzione, che mira all'eccellenza senza compromessi, Valle Spluga ha ottenuto le più prestigiose certificazioni internazionali di qualità, che si aggiungono al riconoscimento di Marchio Storico di interesse nazionale per l'iconico Scudetto Rosso, simbolo dell'azienda. ● **WWW.VALLESPLUGA.IT**

GALLETTI SU CREMA DI POMODORINI SPEZIATI E PATATE NOVELLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g patate novelle – 400 g passata di pomodorini
150 g pomodorini sott'olio
120 g pancetta affumicata
4 galletti
4 stelle di anice – 3 spicchi di aglio nero
2 spicchi di aglio – 2 mandarini
40 g burro – 1 carota piccola
rosmarino – dragoncello
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Pulite i galletti, massaggiateli con olio extravergine di oliva; riempite ciascun galletto con ½ spicchio di aglio, un piccolo rametto di rosmarino, un rametto di dragoncello, una stella di anice, un pezzetto di scorza di mandarino, un cubetto di pancetta affumicata e un pizzico di sale; legate poi i galletti con dello spago da cucina e conditeli ancora con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Adagiateli in una pirofila oliata, unite ancora 2-3 rametti di rosmarino e di dragoncello, il succo dei 2 mandarini e i mandarini spremuti tagliati a pezzi; coprite la pirofila con carta stagnola e infornate a 170 °C per 15 minuti. Togliete la carta stagnola, aggiungete la passata di pomodorini, i pomodorini secchi sott'olio, la carota tritata e l'aglio nero e proseguite la cottura per altri 25 minuti, a 180 °C. Sfornate i galletti, eliminate i rametti di rosmarino e di dragoncello e i mandarini a pezzi e frullate l'intingolo con 30 g di burro, ottenendo una salsa cremosa (se la volete liscia e omogenea, potete setacciarla con un colino da cucina).
Lavate bene le patate novelle, cuocetele in acqua bollente per 10 minuti, scolatele, lasciatele intiepidire, tagliatele a metà per il lungo e rosolatele in una padella con 10 g di burro, finché non saranno dorate.
Tagliate a cubetti la pancetta rimasta, rosolatela a fiamma dolce per 5 minuti, mescolando spesso; scolatela, tamponatela bene con carta da cucina e unitela alle patate.
Distribuite la salsa nei piatti, adagiatevi sopra i galletti e serviteli con le patate novelle.

1972

I «Galletti amburghesi salsati» erano conditi con una salsa a base di pomodori pelati, trito di carote, sedano e cipolla, un dado sbriciolato e una foglia di alloro ed erano accompagnati da riso lessato.

2022

Sono passati cinquant'anni: oggi vi proponiamo i galletti accompagnati da patate novelle rosolate; la salsa al pomodoro è resa contemporanea dall'utilizzo di spezie, succo di mandarino e aglio nero, che dona una particolare nota umami.

Quest'anno l'iconico Scudetto Rosso del Galletto Vallespluga è diventato un marchio storico riconosciuto dal Mise (Ministero dello Sviluppo Economico), simbolo della migliore tradizione italiana.

A casa di Alberto Alemagna, a Milano. A capotavola, Alessia, moglie di Alberto, con la figlia Allegra. Alla sua sinistra, Alberto con la secondogenita Amelia. Di fronte a loro Tancredi, fratello di Alberto, con la moglie Lodovica. A destra, il risotto con gelatina di mandarino e spezie, dal menù di Natale della famiglia.

LA BANDA DEI BABBI NATALE

La slitta e le renne nel giardino incantato della nonna, le capesante esotiche, il taglio rituale del panettone, nel racconto di Alberto e Tancredi Alemagna

DI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Risotto al mandarino e spezie

PER 4 PERSONE 1,5 litro di brodo vegetale, 1 kg di mandarini, 250 g di riso Carnaroli, 90 g di zucchero, 50 g di Grana Padano Dop, 10 g di mandarino candito sminuzzato, 1 foglio di gelatina alimentare, mix di spezie in polvere (cannella, chiodi di garofano, anice stellato, cardamomo), vino bianco, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Spremete il succo dei mandarini e filtratelo; tenetene da parte 10 g e portate a bollore il resto con lo zucchero. Spegnete, stemperatevi la gelatina ammollata e strizzata, quindi fate riposare in frigo fino a rassodamento. Scaldate il riso in una casseruola, aggiungete 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale, sfumate con il vino, fate evaporare e continuate la cottura con il brodo. Dopo 10 minuti, unite il succo di mandarino tenuto da parte, una noce di burro e terminate la cottura in 3 minuti. Spegnete, mantecate con altro burro e grana. Aggiustate di sale e pepe. Servite con il mandarino candito, la gelatina di mandarino e una spolverata di spezie.

Il Natale a casa di Alberto e Tancredi Alemagna è una cosa seria, anzi serissima. «Nonna Rina, in campagna, per noi nipoti faceva arrivare un Babbo Natale vero, un signore con tanto di slitta e renne. Addobbava il giardino con pezzi che ricercava in tutto il mondo. Sembrava di essere in un film», esordiscono. I due fratelli sono i pronipoti di Gioacchino Alemagna, che nel 1921 avviò l'impresa dolciaria di famiglia, diventata poi un'industria con suo figlio Alberto. Nel 2008 Tancredi e Alberto hanno fondato il proprio marchio di alta cioccolateria, dal 2013 anche catering e banqueting. Si chiama T'a Milano, unione delle loro iniziali e omaggio alla città, e conta a oggi cento dipendenti, numerosi International Chocolate Awards e Tavolette d'Oro, una sorta di Oscar del cioccolato.

La tavola allestita in casa di Alberto, degna della serie di *Downton Abbey*, è imbandita a festa e decorata con la complicità delle piccole Allegra e Amelia, figlie dei padroni di casa. Quando arriva il panettone scocca la magia: servito su un'alzatina d'argento che ruota e suona, viene tagliato in un religioso silenzio. Ma prima è d'obbligo il gesto del cuscino: «Col palmo della mano si schiaccia la sommità del panettone. Se torna subito in forma, è soffice al punto giusto». Tutto fa parte di un collaudato rito familiare. «A iniziare fu proprio il bisnonno Gioacchino», narra Alberto. «Ogni Natale si portava l'ultimo panettone della produzione a casa. Era lui ad affettarlo, ma tutti avevano poi diritto a commentarne la riuscita. Era il momento dell'analisi qualitativa», ride, «da fare con il coltello autografato dell'azienda che ancora oggi conserviamo».

Continuità tra passato e presente anche fuori casa, con tante ricette di famiglia prestate al catering di T'a, fatto su misura per i suoi clienti, tra cui numerosi nomi del mondo della moda e dell'hôtellerie. «Tutto esce dai laboratori di Cerro Maggiore e Parabiago dove la tecnologia più avanzata convive con gesti artigianali, e i sapori classici con soluzioni contemporanee». Come accade qui oggi, con le capesante alla salsa al mango e il risotto fatto col Carnaroli, sì, ma arricchito con una gelatina di mandarino e spezie. La confezione del panettone invece, che si degusta rigorosamente prima di aprire i regali, è una cappelliera, simile a quella che nel 1958 valse all'azienda l'Oscar dell'imballaggio, «fatta a mano da un fornitore che ci segue da cinque generazioni. Un oggetto antico e sostenibile, un piccolo gioiello di artigianalità da riciclare e conservare». ■

Sopra, la piccola Allegra, figlia di Alberto e Alessia Alemagna, con l'antipasto natalizio: capesante con crema di mango, gel di caffè e liquirizia. A sinistra, il panettone di T'a Milano viene servito con la classica crema al mascarpone. In alto, a sinistra, la faraona ripiena.

PER IPER LA GRANDE I

ARRIVA IL RE

La differenza fra un buon Natale e un Natale buonissimo? Il panettone! Il dolce più atteso delle Feste è il Re incontrastato della tavola delle famiglie italiane. Ma come sceglierlo? Classico con uvette e canditi o al cioccolato? Per mettere d'accordo tutti c'è Iper La grande i. In ogni ipermercato infatti, si selezionano i migliori ingredienti e, seguendo tutti i dettami che regolano la produzione del panettone, mani esperte impastano solo burro italiano e uova pastorizzate, lievito madre, canditi di arancia senza solfiti, uvette profumate, vaniglia del Madagascar. Servono ben 72 ore per arrivare fino al confezionamento finale e tutto avviene nel reparto pasticceria, proprio davanti agli occhi dei clienti – esattamente come il pane e i dolci durante tutto il resto dell'anno. Dalla versione monoporzione da 100 grammi al panettone formato famiglia da 1 chilo, anche sulla grandezza c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ma sempre con la qualità garantita da Iper, accessibile a tutti. **WWW.IPER.IT**

Da Iper trovi panettoni fatti con la stessa cura dei migliori panettoni artigianali dei grandi maestri italiani dei lievitati, ma con un prezzo davvero incredibile: dai 2.90€ del panettoncino monoporzione ai 22.90€ per quello da 1kg di peso, confezionato in eleganti scatole regalo.

LASAGNE

Fin dal Medioevo sono al centro delle feste natalizie, condite con formaggio, burro e spezie. Molto più tardi arriveranno ragù e besciamella DI **MASSIMO MONTANARI**

Raffiguriamoci una lasagna senza ragù e senza besciamella. È la «lasania» medievale, che richiama nel nome la «lagana» romana, ovvero la sfoglia, archetipo di ogni tipo di pasta. Le prime testimonianze sono letterarie: «Mai vidi uomo che mangiasse le lasagne col formaggio più volentieri di costui», scrive Salimbene da Parma, frate minore francescano, di un suo confratello ravennate. Siamo alla fine del XIII secolo e di lì a poco troveremo la prima ricetta di lasagne, nel *Liber de coquina* scritto alla corte angioina di Napoli, il più antico libro di cucina italiano.

La forma e la preparazione sono simili a quelle attuali, ma le differenze non mancano: il *Liber* consiglia di usare pasta «fermentata», lievitata; la ritaglia in pezzetti molto piccoli; non la ripassa al forno. Poi, soprattutto, c'è la diversità del condimento: solo formaggio (come piaceva al frate ravennate) con l'eventuale aggiunta di spezie.

Leggiamo: «Prendi della pasta lievitata e fa' una sfoglia tanto sottile quanto potrai, e dividila in parti quadrate della grandezza di tre dita. Ora abbi dell'acqua bollente salata e mettici dentro a cuocere le lasagne. Quando saranno ben cotte prendi del formaggio grattugiato; se vuoi, mescolalo con spezie in polvere. Cospargine bene il piatto e fa' uno strato di lasagne, e di nuovo spolvera e continua così fino a riempire il piatto o la scodella. Mangia servendoti di una bacchetta di legno appuntita». I monaci bolognesi di San Procolo, in una novella quattrocentesca di Sabadino degli Arienti, le mangiano col cucchiaio da un «catino» comune, scottandosi orribilmente per la fretta con cui vi si avventano sopra. Anche queste lasagne – preparate, curiosamente, da un cuoco tedesco che lavora per i monaci – sono condite «cum bono caso gratusato». È questo, dal Medioevo al Settecento, l'inevitabile complemento di ogni tipo di pasta.

L'eventualità che le lasagne, e più in generale la pasta, si possano condire col ragù – aggiungendolo al formaggio, che resta il condimento-base – si affaccia tra la fine del XVII secolo e gli inizi del XVIII, quando un cuoco bolognese, Giuseppe Lamma, condisce le lasagne in modo tradizionale (burro, formaggio grattugiato, cannella, pepe) offrendo però un'alternativa: «Quelle che vorrai far da grasso [cioè con la carne] gli tramezzerai un solaro di piccatiglia di polpa di cappone, overo di vitello cotto rosto, facendone più solari». Questo intingolo di carne i francesi lo chiamavano ragoût. Per gli italiani sarà un possibile condimento della pasta. Alla fine del secolo arriverà anche la besciamella e il nostro piatto a poco a poco assumerà la fisionomia attuale. Restando un piatto prevalentemente festivo, come nel Medioevo, quando le «lasagnie di Natale» erano protagoniste del maggiore rito gastronomico dell'anno. ■

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

FOTO **ARCH. LCI**

Collezione di cioccolati da regalare

OGNI SCUSA È BUONA PER CONCEDERSI UN CIOCCOLATO ECCEZIONALE

Scoprite la nostra nuova collezione di cioccolati fini da regalare o condividere. Una palette di gusti unici elaborata con un savoir-faire artigianale a partire da fave di cacao tracciate al 100% dai nostri produttori. Tutte le ricette e gli ingredienti utilizzati sono stati ripensati per essere più rispettosi per le persone e il pianeta. Questa golosa collezione composta da cioccolatini al latte, fondenti e Blond Dulcey e proposta all'interno di cofanetti concepiti in maniera ecologica trasformerà la degustazione in un momento eccezionale.

RITROVATE TUTTA LA COLLEZIONE SU: WWW.VALRHONA-COLLECTION.IT

CAPODANNO A MILANO

Nel 2023 ricorre il centocinquantenario della morte di Alessandro Manzoni. Diamo inizio alle celebrazioni con la fragrante carsenza, un dolce lievitato amatissimo (a ragione) dalla numerosa famiglia dello scrittore

DI **MARINA MIGLIAVACCA**

Bicchieri **Henriette Tableware**, coltello per torta **Brandani**.

«El primm de l'ann se cumenza / à mangià la carsenza», poetava il medico-scrittore milanese Giovanni Rajberti, nel suo best seller ottocentesco *L'arte di convitare*. A casa Manzoni la tradizione di questo dolce era così radicata che se ne parlava diffusamente nella corrispondenza di famiglia (come si legge nel nuovo libro *Le due mogli di Manzoni*). La «carsenza de bombon» in origine era il «dolce del riciclo» per eccellenza, nato dall'ingegno di chi cerca di non buttar via niente, tramandata da generazioni: e man mano che miglioravano le condizioni del popolo, la ricetta si faceva più ricca. La base era la pasta di pane bianco avanzata a Natale; la si rilavorava nuovamente e si aggiungeva qualche cosa di dolce, come le mele (anche un po' ammaccate) e l'uva che aveva visto tempi migliori: la vendemmia era finita da un pezzo e non c'erano le primizie o l'uva cilena, ovviamente... solo quella «passa», ma in quanto appassita in cantina. Ciascuno la preparava come voleva e come poteva: con la frutta secca, i fichi, le pere, era comunque squisita. Molti ci mettevano dentro un fagiolo, o un cece, e chi lo trovava era certo che avrebbe avuto davanti un anno fortunato. ■

CARSENZA

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 1 ora e 20 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g farina 00 – 100 g zucchero
80 g burro – 70 g uvetta
15 g lievito di birra fresco
5 fichi secchi
2 mele Renette – sale

Sciogliete il lievito in 270 g di acqua, unite la farina e impastate. Dopo 3-5 minuti di lavorazione, incorporate il burro, morbido, 5 g di sale e continuate a lavorare il composto, finché non sarà liscio ed elastico.
Reidratate l'uvetta. Tagliate i fichi e le mele a pezzetti, senza sbucciarle.
Infarinate il piano di lavoro e stendete l'impasto in un rettangolo spesso circa 1 cm; distribuitevi sopra l'uvetta ben strizzata e i pezzetti di mele e fichi; arrotolatelo come uno strudel e lasciatelo lievitare per 20 minuti.
Imburrate una tortiera (ø 30 cm) e disponetevi il rotolo, in forma di spirale; lasciate lievitare ancora per circa 1 ora, finché il volume non sarà raddoppiato. Incidete la superficie del rotolo con tagli in diagonale, usando una lametta o un coltello molto affilato. Cospargete la superficie con fiocchetti di burro e zucchero e infornate a 180 °C per circa 25 minuti (se avete un termometro, la temperatura al cuore, alla fine, dovrà essere di 93 °C).
Sfornate, sformate dopo qualche minuto, lasciate raffreddare e servite.

Teresa Borri Stampa, seconda moglie di Manzoni, traccia un ritratto intimo e inedito dello scrittore e racconta la vita quotidiana in una famiglia molto complicata. *Marina Marazza, Le due mogli di Manzoni, Solferino, 19,50 euro.*

FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **FABIO FINAZZI**, TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**

PATATE PER SCHERZO

Si può rendere indimenticabile una serata proponendo all'invitata un cibo che non mangerebbe mai? Vincenzo de Bellis, uno dei maggiori curatori contemporanei di arti visive, ci è riuscito. Così RACCONTATO A **FIAMMETTA FADDA**

Vincenzo de Bellis è direttore delle fiere e delle piattaforme espositive di Art Basel, per le quali supervisiona il lavoro dei team delle quattro fiere organizzate dal gruppo nelle città di Basilea, Parigi, Miami e Hong Kong. Tra le tappe significative del suo percorso, il ruolo di curatore e direttore associato di Arti Visuali al Walker Art Center di Minneapolis; quello di direttore artistico del Miart, la fiera internazionale d'arte moderna e contemporanea di Milano; quello di fondatore e curatore del Peep-Hole Art Center, sempre a Milano. La sua ultima mostra *Jannis Kounellis in Six Acts* è ospitata al Walker Art Center fino al 26 febbraio 2023. È nato a Castellana Grotte, in provincia di Bari, nel 1977.

«L'occasione è stata una cena improvvisata per festeggiare l'eccezionale circostanza del passaggio contemporaneo a Milano di Nairy Baghramian e Haegue Yang, due artiste, iraniana la prima, coreana la seconda, le cui mostre si erano incrociate tra il Walker Art Center di Minneapolis, dove io lavoravo come direttore associato, e la Fondazione Furla, che invece è diretta da mia moglie Bruna Roccasalva. Proprio in quei giorni era in corso una mostra di Nairy da lei. Ho prenotato alla Collina Pistoiese, uno dei ristoranti di riferimento in città, dove si fa quella cucina familiare e tradizionale che fa brillare gli occhi agli stranieri, anche quelli abituati ai locali più sofisticati. In quattro, nella sala piccola, che chiediamo sempre al proprietario quando abbiamo ospiti internazionali o quando vogliamo fare una cena con cari amici, in attesa di Haegue e suo marito, abbiamo deciso di farle uno scherzo giocando sulla sua fobia per le patate. Una sorta di odio assoluto che un amico comune ci aveva rivelato.

Aspettandola, abbiamo chiesto al proprietario di annunciare con aria mortificata al momento dell'ordinazione che quella sera, a causa di un problema di approvvigionamento della cucina, tutti i piatti erano a base di patate. E, per rendere lo scherzo più credibile, abbiamo fatto sistemare in tavola come antipasto un'insalata di patate e fagiolini e una di patate col polpo. Al suo arrivo, abbiamo rincarato la dose dichiarando che ci eravamo portati avanti ordinando gnocchi ai quattro formaggi e gnocchi al gorgonzola. Il divertimento è stato superiore all'attesa: sbiancando, Haegue ha dichiarato davanti al proprietario che lei se ne andava e che, anzi, dovevamo andarcene tutti. Immediatamente.

A questo punto abbiamo rivelato lo scherzo e la serata è andata avanti con una varietà dei best seller del locale: tortellini in brodo, spaghetti con le vongole, pasta e fagioli; e poi costoletta, filetti in vari modi. Chiudendo con un trittico di dolci da condividere, che comprendeva il tortino al cioccolato, specialità della casa, e bevendo vini toscani semplici e buoni di cui la carta della Collina Pistoiese abbonda. Dal Chianti Classico al Nobile di Montepulciano.

A questo punto è stata Haegue a sorprendere noi, chiedendo di ricominciare con una nuova portata di spaghetti con le vongole. E poi una terza. La serata è andata avanti ben oltre l'orario di chiusura, tanto che il proprietario a un certo punto si è unito a noi per una chiacchiera finale.

È stata una cena lunghissima, memorabile anche per le conversazioni punteggiate dai ricordi incrociati tra me, mia moglie e queste due artiste e amiche, delle difficoltà, delle crisi, degli imprevisti e delle soddisfazioni che sempre ci sono quando si organizza una mostra. E ogni volta che ci incontriamo, il ricordo di quel "menù di sole patate" ci mette di buon umore». ■

FOTO **ARCH. LCI, PIERRE WARE**

biologico
Baule Volante
Panettone amarena e cioccolato fondente
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
Il nuovo Panettone firmato Baule Volante abbina golose amarene candite al gusto intenso del cioccolato fondente. Sarà una sorpresa per tutti, anche per i palati più esigenti.
Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
DOLCI di natale
Il magico Natale di Baule Volante profuma di cioccolato e amarene
Gli ingredienti che rendono speciale il Panettone amarena e cioccolato fondente Baule Volante non sono segreti: un'esclusiva e originale ricetta, realizzata con ingredienti biologici attentamente selezionati, un impasto reso soffice grazie alla lenta lievitazione con pasta madre, l'unione sorprendente tra il sapore avvolgente del cioccolato e l'intensità delle amarene candite. Assaggialo: è un'esperienza che appaga il gusto e il cuore.
Baule Volante
Il futuro è una storia bio
www.baulevolante.it

PER NEGRONI

IL MEGLIO DEI SALUMI

Nel periodo più magico dell'anno è bello riunirsi con gli amici e con la famiglia per condividere la gioia di un pranzo o di una cena insieme, assaporando i piatti delle grandi occasioni, con gli ingredienti migliori. Per dare il via al piacere della tavola, senza nemmeno dover accendere il fuoco, un tagliere da gourmet di affettati di altissima qualità della Linea Essenza di Negroni è la soluzione giusta, perché permette di gustare la bontà dell'autentica salumeria italiana con la garanzia della massima sicurezza. Eccellenti il Culatello di Zibello Dop, la Coppa di Zibello e la Pancetta di Zibello. Raffinate specialità artigianali, senza glutine, sono preparate solamente con carni italiane nobili di prima scelta, lavorate seguendo il metodo tradizionale e le ricette dei mastri salumieri maturate in oltre cento anni di esperienza e di dedizione, fin dal 1907, e poi stagionate lentamente nelle cantine Negroni di Zibello. Anche il taglio avviene con estrema cura e attenzione, così le fette sono sottili e si separano bene, custodite in vassoi ergonomici che ne preservano la freschezza, il sapore originale e l'aroma. Da tenere sempre in frigo, gli affettati della Linea Essenza sono indispensabili ogni volta che si ha voglia di assaggi golosi e speciali, dalla colazione all'aperitivo.

WWW.NEGRONI.COM

TRIO PRINCIPESCO

Il Culatello di Zibello Dop (1) è il re dei salumi, il capolavoro della Linea Essenza di Negroni. Dal sapore inconfondibile, pregiato per via della lavorazione unica e complessa, tramandata da generazioni, per le norme precise seguite in ogni fase, fino al marchio Dop, e per la legatura realizzata a mano in corda naturale, che ne preserva intatta la forma. La Coppa (2) e la Pancetta di Zibello (3) della Linea Essenza di Negroni hanno un profumo intenso e un gusto delicato, come appena tagliate dal salumiere. Sono tutti lavorati con cura artigiana nelle cantine di Zibello, come si faceva una volta, con le migliori carni nazionali.

IL GRAN TAGLIERE DELLE FESTE È SAPORITO E SUBITO PRONTO

Per quattro persone serviranno 6 confezioni di affettati di alta qualità della Linea Essenza di Negroni, tra Culatello di Zibello Dop, Coppa di Zibello e Pancetta di Zibello. Stendete morbidamente le fette su un piatto di portata e lasciatele raggiungere temperatura ambiente prima di servirle. Completate con giardiniera, taralli, pane casareccio, noci, frutta fresca, sia dolce sia acidula, come pere, melagrana, mele e kumquat.

UN TOCCO IN PIÙ

Per arricchire la degustazione, abbinate questa appetitosa salsa alla barbabietola (4). Preparatela così: frullate 300 g di barbabietola lessata e spezzettata con 2-3 cetriolini sott'aceto, 2 filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di capperi sott'aceto, 1 fetta di pane in cassetta ammorbidita con poco aceto e ben strizzata, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e di pepe. Avrà un sapore dolce-acidulo, in perfetta armonia con la sapidità e la morbidezza degli affettati.

RICETTARIO

LA CUCINA ITALIANA

CIAK, SI ASSAGGIA!

Si sono seduti a tavola con noi cuoche e cuochi famosi, amiche e amici, nonni e nipoti, e hanno condiviso i loro piatti di festa preferiti.

Potete vederli nel video del nostro pranzo di Natale, e gustarli preparando le ricette che trovate nelle prossime pagine. La cucina italiana siamo noi! La cucina italiana è l'Italia

Inquadrate il codice QR per guardare il video di Natale sul nostro sito.

PIATTI REALIZZATI DA **SARA FOSCHINI**, **CRESCENZO MORLANDO**, **DARIO PISANI**, **ALESSANDRO PROCOPIO**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **VALENTINA VERCELLI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

APERITIVI E ANTIPASTI

Piattini decorati del tortino di trota e delle cialde di zafferano **Ginori 1735**. Composizioni floreali sulla tavola della pagina precedente **Tearose**.

Tortini di trota su pan di spezie

CONNAUGHT MARTINI
di Agostino Perrone

Dosi per 1 cocktail. Versate in un mixing glass con ghiaccio 75 ml di Connaught Bar Gin (in alternativa London Dry Gin oppure vodka), 15 ml blend di tre vermut (extra dry italiano, bianco francese, bianco tedesco) e mescolate. Versate 3 gocce di Connaught Bar Bitter (a scelta tra tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo) in una coppa Martini raffreddata. Filtrate gli alcolici nella coppa. Decorate con una scorza di limone di Amalfi o con un'oliva di Castelvetrano. Servite con un sorriso, secondo il motto «Straight up with style and don't forget the smile».

Cialde allo zafferano e liquirizia

MIZUWARI COCKTAIL
di Aiko Maluping

Dosi per 1 cocktail. Preparate 150 ml di infuso di rooibos e aromatizzatelo con un pezzetto di zenzero e scorza di arancia. Una volta freddo miscelatelo con 40 ml Lindores Lowland single malt Scotch Whisky, 1 cucchiaino di sciroppo di acero e ghiaccio. Drink rosso-ambrato dal sapore che ricorda anche il miele. Servitelo in un bicchiere alto.

«Tikki» di verdure e patate

Calici della pizza di scarola **AF Opening**, vassoio e forchette **Zanetto** disponibile su Artemest, decorazioni **Viridea**; piattino del «tikki» di verdure **Ginori 1735**, bicchiere del Mizuwari cocktail **Saint-Louis**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Pizza di scarola alla 'nduja

Piatti bianchi con profilo oro dell'insalata Olivier **Les-Ottomans**, calici di cristallo **Saint-Louis**, cucchiaino **Sambonet**, tovagliolo verde **AF Opening**.

Insalata Olivier

SARA NICOLOSI
E CATERINA PERAZZI
Il progetto del ristorante AlTaTTo di Milano nasce dall'incontro di tre cuoche nel tempio della cucina vegetariana milanese, il ristorante Joia di Pietro Leemann. L'intento? Soddisfare il gusto di tutti nel rispetto del pianeta. L'amore per la natura e per i piccoli produttori le ispira ogni giorno.

AGOSTINO PERRONE
Dal 2008 dirige con maestria ed eleganza il Connaught Bar di Londra. Icona di stile e dell'ospitalità italiana di cui si fa ambasciatore a numerosi eventi e collaborazioni in tutto il mondo, è stato nominato Industry Icon ai World's 50 Best Bars 2022 e Maestro d'Arte & Mestiere dall'Alma nel 2022.

RITU DALMIA
Nata a Calcutta, star della cucina indiana, ha aperto il suo primo ristorante in Italia a Milano, il Cittamani, nel 2017. Qui, seguendo la sua idea di cucina inclusiva, propone creazioni che presentano i sapori delicati e decisi del subcontinente indiano, mescolati con gli ingredienti freschi locali.

AIKO MALUPING
Trentatré anni, origini thailandesi, nome giapponese (per via del padrino), è cresciuta in Veneto. Dal 2015 è la preziosa collaboratrice del pizzaiolo Denis Lovatel, nella pizzeria Da Ezio (23esima pizzeria migliore al mondo, 3 spicchi del Gambero Rosso) in quel di Alano di Piave nel Bellunese.

TORTINI DI TROTA SU PAN DI SPEZIE

Ricetta Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g filetti di trota affumicata
300 g panna acida
8 fette di pan di spezie
1 mela verde
1 limone
senape – erba cipollina
prezzemolo – aneto
sale – pepe rosa

Passate il matterello sulle fette di pan di spezie, schiacciandole bene. Ritagliatevi 4 dischi di 8 cm di diametro e 4 di 6 cm.
Tostateli a fuoco dolce in una padella, per renderli croccanti, quindi lasciateli raffreddare.
Tagliate a striscioline i filetti di trota.
Riducete a dadini molto piccoli la mela, senza sbucciarla, e bagnandola con un po' di succo di limone. Tenetene da parte 2 cucchiai per la decorazione e mescolate il resto con la trota a striscioline.
Insaporite la panna acida con 1 cucchiaio di senape, la scorza grattugiata di ½ limone e 2 cucchiai di succo. Mettetene da parte 2 cucchiai. Insaporite il resto della panna con un ciuffo di erbe aromatiche tritate, qualche grano di pepe rosa e un pizzico di sale.
Mescolate la panna acida alle erbe con la trota.
Posate sui piatti i dischi di pan di spezie più grandi, quindi, con l'aiuto di un anello tagliapasta, formate i «tortini» pressando leggermente la trota negli anelli.
Completate con i dischi di pan di spezie più piccoli e decorate con la panna acida e la mela rimasta.

CIALDE ALLO ZAFFERANO E LIQUIRIZIA

Ricetta di Sara Nicolosi e Caterina Perazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

200 g risotto allo zafferano avanzato
10 g liquirizia in polvere
olio di semi biologico

Cuocete il risotto avanzato aggiungendo un po' di acqua per circa 15 minuti così da stracuocere i chicchi e ottenere una specie di polentina.
Frullatela a velocità massima in un potente frullatore fino a una consistenza omogenea.
Stendete il composto a cucchiaiate tra due fogli di carta forno leggermente oliata formando delle cialde sottili.
Ponetele a essiccare nell'essiccatore oppure nel forno a 70 °C per 7 ore.
Friggete le cialde in abbondante olio di semi biologico per pochi secondi sui 200 °C in maniera che si gonfino senza bruciarsi.
La nostra alternativa più veloce
Impastate 180 g di farina con 65 g di acqua, 15 g di olio extravergine di oliva, 3 g di sale e 1 bustina di zafferano. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e fatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti. Stendetelo infine in una sfoglia di 1 mm di spessore; dividetela in rettangoli (4x7 cm).
Riscaldate il risotto allo zafferano avanzato con 2 tazzine di acqua e frullatelo ottenendo una crema molto liscia. Regolate di sale e unite anche 1 cucchiaino di polvere di liquirizia.
Friggete i rettangoli di pasta in abbondante olio di semi ben caldo, pochi alla volta, per circa 1 minuto, finché non si gonfieranno «a nuvola».
Scolate le nuvole su carta da cucina, salatele e servitele con la crema di riso.

«TIKKI» DI VERDURE E PATATE

Ricetta Ritu Dalmia
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL «CHUTNEY»
200 g polpa di mango pulita
olio extravergine di oliva
menta fresca
melagrana
chaat masala
sale – pepe

PER LE POLPETTINE
200 g barbabietola lessata
200 g patate
200 g patate dolci
100 g carote
30 g olio di arachide
30 g arachidi
30 g zenzero pulito
8 g foglie di coriandolo →

6 g peperoncini verdi piccanti
sale

PER LA PANATURA
200 g pangrattato panko
30 g farina 00
2 uova

PER IL «CHUTNEY»
Frullate la polpa di mango con 2 cucchiai di olio, sale, pepe. Profumatela con un pizzico di chaat masala (se non lo trovate, potete utilizzare un mix di spezie, tra cui le più comuni sono cumino, coriandolo, zenzero in polvere, pepe e peperoncino), quindi unitevi un ciuffo di menta tritata. Completate con chicchi di melagrana.

PER LE POLPETTINE
Lessate le patate dolci e le patate comuni in acqua, per circa 35 minuti, scolatele, pelatele e schiacciatele separatamente.
Pestate in un mortaio, o tritate finemente, i peperoncini, lo zenzero sbucciato, il coriandolo e metà delle arachidi.
Tagliate a dadini la barbabietola e la carota.
Fate dorare le arachidi rimaste in una padella con abbondante olio di arachide. Toglietele e mettetele da parte.
Cuocete nello stesso olio il mix di spezie pestate per 2 minuti, quindi aggiungete le barbabietole con un pizzico di sale e soffriggetele per qualche istante. Unite le carote e le patate dolci, e cuocete con il coperchio finché le carote non si saranno ammorbidite. Unite infine le patate e mescolatele alle verdure in cottura. Cuocete finché il composto non si sarà asciugato bene.
Spegnete e incorporate le arachidi tostate, mescolando.
Lasciate raffreddare il composto, poi formate circa una trentina di mini gallette, leggermente schiacciate.
Infarinatele, immergetele nelle uova sbattute, infine nel pane panko.
Friggetele in olio di arachide ben caldo (180 °C) per pochi secondi, voltandole sui due lati, finché non saranno ben dorate.
Scolatele su carta da cucina e servitele insieme con il «chutney».

PIZZA DI SCAROLA ALLA 'NDUJA

Ricetta Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PER LA PASTA
600 g farina 00
20 g olio extravergine di oliva
20 g lievito di birra fresco
10 g zucchero
10 g sale
2 cucchiai di 'nduja

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE
1,8 kg scarola
500 g salsiccia sgranata
250 g provola affumicata
aglio
peperoncino
olive nere di Gaeta
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTA
Mescolate la farina, il sale e lo zucchero. Miscelate in un'altra ciotola l'olio con 330 g di acqua e il lievito.
Impastate i liquidi con la miscela di farina e lavorate il composto finché non comincerà ad amalgamarsi. Unite quindi la 'nduja e incorporatela.
Lavorate la pasta per almeno 15 minuti, stendendola e raccogliendola sul piano di lavoro, formando una palla e ruotandola sotto le mani, finché non sarà liscia e setosa (escludendo i piccoli grumi della 'nduja), elastica e omogenea.
Mettetela in una ciotola coperta con la pellicola e lasciatela riposare in un luogo tiepido e asciutto per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

PER IL RIPIENO
Pulite 1,5 kg di scarola, sfogliatela e tagliate a metà le foglie (in questo modo sarà più facile tagliare le fette della pizza).
Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella, con 1 spicchio di aglio sbucciato, che poi toglierete.
Aggiungete la scarola, salatela e cuocetela per circa 8-10 minuti, con il coperchio, finché non sarà morbida, ma non disfatta (non ci starà subito tutta nella padella, unitela a mano a mano che si appassisce in cottura).
Togliete il coperchio, aggiungete la salsiccia e 3 cucchiai di olive snocciolate, quindi lasciate cuocere finché non si sarà asciugata l'acqua di rilascio della scarola.
Spegnete e lasciate raffreddare.
Aggiungete la provola a dadini.

PER COMPLETARE
Dividete la pasta a metà; stendete una parte con il matterello, a uno spessore di circa 5 mm.
Ungete molto bene con olio una tortiera (ø 26 cm) e rivestitela con la pasta stesa, lasciandola abbondantemente debordare.
Riempite la tortiera con il ripieno, quindi stendete la pasta rimasta in un disco dello stesso spessore e coprite la pizza.
Schiacciate la pasta lungo il bordo, poi ritagliate l'eccesso, lasciando solo una piccola eccedenza; chiudetela pizzicandola con le dita, creando una sorta di cordoncino lungo la circonferenza.
Bucherellate la superficie poco sotto il bordo (parte che verrà poi coperta dalla decorazione). Spennellate tutta la superficie con un po' di olio, quindi infornate la pizza a 220 °C per circa 20 minuti.
Pulite intanto la scarola rimasta per la decorazione, lasciando le foglie intere. Scottatele per 30 secondi in acqua bollente salata, scolatele e tamponatele con carta da cucina per asciugarle.
Sfornate la torta, lasciatela intiepidire, poi decoratela con la scarola attorcigliata, qualche oliva intera e pezzettini di peperoncino.

INSALATA OLIVIER

Ricetta Maddalena Fossati
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g prosciutto cotto a cubetti
200 g piselli sgranati lessati
200 g maionese
4 patate medie
4 uova
4 cetrioli sott'aceto
3 carote medie
sale

Lessate le patate con la buccia per circa 40 minuti, aggiungendo anche le carote circa 10 minuti dopo.
Cuocete le uova in un pentolino in acqua bollente per circa 10 minuti.
Scolate patate e carote, lasciatele raffreddare, quindi sbucciatele e tagliatele a dadini di dimensioni omogenee.
Sgusciate le uova e tagliatele a cubetti.
Tagliate a dadini anche i cetrioli.
Mescolate in una ciotola patate, carote e uova, unite il prosciutto cotto e, alla fine, i cetrioli e i piselli.
Salate e condite con la maionese.

PRIMI

Piatto piano dei ravioli **Ginori 1735**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto **Rubelli**.

Ravioli aglio, olio e peperoncino con brodo di cicale di mare

Cannelloni di funghi e crostacei

Tazza dei bottoni, piatti fondi e zuppiera della minestra **Ginori 1735**, piatto piano e sottopiatto dei bottoni **Les-Ottomans**, forchetta dei bottoni e piatti piani della minestra **AF Opening**, decorazioni **Viridea**, posate della minestra **Sambonet**, calici e bicchieri di cristallo **Saint-Louis**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Bottoni asciutti-in brodo

Minestra di orzo con verdure, legumi e marroni

Agnolotti al brasato

Pirofila dei conchiglioni e formaggiera dei ravioli **Zanetto**, piatti piani e fondi dei conchiglioni **Stella Fatucchi**, piatti fondo e piano dei ravioli **Rosenthal**, posate **AF Opening**, salsiera **Ginori 1735**, calici e bicchieri **Saint-Louis**, decorazioni **Viridea**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Conchiglioni ripieni

ANDREA BERTON
Dal Friuli, dove è nato nel 1970, arriva a Milano, accolto nella brigata di Gualtiero Marchesi. Gira le più importanti cucine del mondo, ma è a Milano che apre nel 2013 il ristorante che porta il suo nome, il solo posto dove assaggiare i suoi brodi, esempio di una limpida squisitezza.

ISA MAZZOCCHI
Orgogliosamente piacentina, è titolare e cuoca del ristorante La Palta a Borgonovo Val Tidone, Piacenza, una stella Michelin. Con la sua cucina di cuore, incentrata sull'accoglienza e la famiglia, elabora i sapori del territorio, elevandoli con misura ed eleganza.

ANTONIO GUIDA
Salentino, dopo importanti esperienze internazionali, nel 2010 conquista due stelle al Pellicano di Porto Ercole, successo che replica nel 2016 al Seta del Mandarin Oriental Milan dove continua a deliziare i suoi ospiti con una cucina di carattere e grande equilibrio.

DAVIDE OLDANI
Milanese, allievo di Gualtiero Marchesi, ha aperto il suo ristorante D'O a Cornaredo (MI) nel 2003. Qui ha fondato la sua Cucina Pop, basata sull'equilibrio dei contrasti. Due stelle Michelin e Stella Verde per la sostenibilità, è anche uno storico collaboratore di *La Cucina Italiana*.

RAVIOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON BRODO DI CICALE DI MARE

Ispirati a una ricetta di Andrea Berton
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **1,5 kg cicale di mare**
- **700 g farina 00**
- **300 g focaccia**
- **20 g peperoncino fresco**
- **20 g rosmarino**
- **12 g gelatina alimentare in fogli**
- **10 tuorli**
- **1 carota – 1 cipolla**
- **1 limone non trattato**
- **1 costa di sedano**
- **aglio – agar-agar**
- **olio extravergine di oliva**

Preparate la pasta: amalgamate la farina con i tuorli e circa 200 g di acqua; dovrete ottenere una palla liscia e omogenea; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 20-30 minuti.
Scaldate 300 g di olio a 55 °C, unite il peperoncino e 5 piccoli spicchi di aglio senza buccia; lasciateli in infusione per 20-25 minuti, quindi filtrate l'olio.
Sbollentate gli stessi spicchi di aglio in 300 g di acqua per 2 minuti, spegnete il fuoco, unite 1 cucchiaino raso di agar-agar e fate intiepidire. Versate poi acqua e aglio in un mixer, azionate e unite a filo l'olio aromatizzato, infine la gelatina in fogli, precedentemente ammollata e strizzata.
Fate rapprendere questo ripieno in frigo per 2 ore, quindi trasferitelo in una tasca da pasticciere con beccuccio sottile.
Stendete la pasta a strisce larghe 10-12 cm; distribuitevi il ripieno in ciuffetti grandi quanto una nocciola, a distanza di 3-4 cm l'uno dall'altro. Coprite con una seconda striscia di pasta, premete delicatamente tutto intorno al ripieno e ritagliate i ravioli usando un coppapasta (ø 2-4 cm).
Pulite le cicale di mare: tagliate i gusci con le forbici, lungo i due lati delle zampe, poi estraete delicatamente la polpa.
Tritate finemente il rosmarino con la scorza del limone.
Scottate le cicale per qualche secondo in una padella antiaderente con un filo di olio; conditele con il trito di limone e rosmarino e tenetele in frigorifero, coperte da pellicola.
Preparate il brodo di cicale: tostate i gusci dei crostacei in una casseruola con un velo di olio facendoli sfrigolare, mescolando per circa 15 minuti a fiamma viva; bagnate quindi con 2 litri di acqua. Affettate grossolanamente sedano, carota e cipolla, rosolateli con un filo di olio per 15 minuti, sfumateli con poca acqua, quindi uniteli al brodo di cicale. Fatelo sobbollire per 40 minuti circa, schiumando con un mestolo forato le impurità che affiorano in superficie. Alla fine filtrate e tenete da parte.
Tagliate la focaccia a rettangoli (3x10 cm) e stendete sopra ciascuno la polpa di una cicala, quindi scaldateli in forno, sotto il grill.
Lessate i ravioli in acqua salata, con bollore appena fremente.
Distribuiteli nei piatti, guarniteli con un ciuffetto di ripieno e serviteli con il brodo a parte (ciascuno ne aggiungerà a piacere). Accompagnateli con le cicale sulla focaccia.
Da sapere Per non rompere questi delicati ravioli, cuoceteli tenendoli posati su una schiumarola, scolateli e adagiateli direttamente nel piatto.

PASTISS ALLA PIACENTINA

Ricetta Isa Mazzocchi
Impegno Medio
Tempo 4 ore e 40 minuti più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
- **500 g farina**
- **160 g burro**
- **120 g zucchero semolato**
- **8 g lievito in polvere**
- **4 tuorli**
- **2 uova**

PER IL RIPIENO
- **2 piccioni da 500 g cad. puliti e tagliati in quarti**
- **400 g maccheroncini**
- **100 g burro**
- **100 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **60 g cipolla a dadini**
- **60 g amaretti**
- **4 foglie di alloro**

2 **uova – burro – sale**
farina per lo stampo

PER LA PASTA FROLLA
Impastate il burro a temperatura ambiente con la farina, lo zucchero e il lievito. Incorporate quindi le uova e i tuorli e continuate a lavorare il composto fino a ottenere una pasta omogenea e compatta. Avvolgetela nella pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Rosolate in una casseruola la cipolla con il burro e le foglie di alloro.
Aggiungete i piccioni a pezzi e fateli dorare voltandoli su tutti i lati; nel contempo salateli.
Coprite tutto con abbondante acqua fredda e cuocete a fuoco lento per circa 2 ore dal levarsi del bollore. Infine togliete il piccione dalla padella, disossatelo e sfilacciate la polpa.
Filtrate circa metà del sugo di cottura e conservatelo per il servizio. Rimettete la polpa sfilacciata nel sugo rimasto.
Cuocete i maccheroncini al dente, in acqua bollente salata, scolateli e fateli raffreddare.
Conditeli poi con il sugo di piccione, gli amaretti sminuzzati, le uova e il grana grattugiato.
Stendete ¾ della pasta frolla in uno strato di circa 5-6 mm e con essa rivestite uno stampo da timballo, imburrato e infarinato.
Riempitelo con i maccheroncini; stendete poi la frolla rimasta in un disco e chiudete il pastiss sulla sommità, sigillandolo bene.
Praticate tre fori con uno stecchino, per fare uscire l'umidità, in cottura, e infornate il pastiss a 170 °C per circa 1 ora e 10 minuti.
Sfornatelo e lasciatelo riposare per circa 20 minuti nello stampo, prima di sformarlo; quindi capovolgetelo su un piatto da portata, e servitelo insieme al sugo tenuto da parte.

CANNELLONI DI FUNGHI E CROSTACEI

Ispirati a una ricetta di Antonio Guida
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LA PASTA ALL'UOVO
350 g **farina**
150 g **semola rimacinata di grano duro**
365 g **tuorli (18 circa)**
PER IL RIPIENO
150 g **champignon a cubetti**
125 g **polpa di crostacei freschissimi (scampi o gamberi)**
90 g **funghi tritati**
80 g **patata di montagna lessata**
70 g **verza**
1 **cipollotto – timo**
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
PER CONDIRE
200 g **spinaci novelli**
200 g **funghi champignon**
100 g **burro**
35 g **crema carciofi**
25 g **pâté di foie gras**
panna fresca
sale – pepe – ghiaccio

PER LA PASTA ALL'UOVO
Miscelate le due farine e impastatele con i tuorli e un pizzico di sale fino a ottenere una consistenza liscia. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare mentre preparate il ripieno e il condimento.
PER IL RIPIENO
Preparate una crema di funghi: stufate 1 cipollotto a fettine in poco olio con 1 rametto di timo, aggiungete i funghi tritati, sfumate con uno spruzzo di vino bianco, unite 100 g di brodo, cuocete per circa 5 minuti, poi frullate.
Spezzettate la verza e stufatela in padella con un filo di olio, un goccio di acqua e un pizzico di sale finché non sarà tenera.
Saltate gli champignon a cubetti in un velo di olio; frullateli poi con 120 g di crema di funghi, 50 g di verza stufata, la patata lessata e la polpa dei crostacei.
PER CONDIRE
Sbianchite gli spinaci novelli in acqua salata, scolateli, raffreddate e frullate ottenendo una crema.
Preparate la salsa di funghi: fate sobbollire 100 g di panna fino ad addensarla. Frullate gli champignon con 100 g di ghiaccio, poi filtrate; mescolate 100 g del succo ottenuto con il burro, la crema di carciofi, il pâté di foie gras, 1 cucchiaio di panna ridotta, sale e pepe. Portate a ebollizione, poi, se desiderate una consistenza fine, passate al setaccio.
Stendete la pasta all'uovo, tagliate dei rettangoli di 12x10 cm e scottateli in acqua salata, stendeteli su un canovaccio.
Raccogliete il ripieno in una tasca da pasticciere; farcite ciascun rettangolo con un filoncino di ripieno e richiudetelo a cannellone.
Distribuite i cannelloni in una pirofila imburrata, con la giuntura rivolta verso il basso e scaldateli in forno a 180 °C per 4-5 minuti.
Distribuiteli poi nei piatti e completateli con la crema di spinaci e la salsa ai funghi calda.

BOTTONI ASCIUTTI-IN BRODO

Ispirati a una ricetta di Davide Oldani
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g **brodo di cappone o di carne sgrassato**
150 g **farina 00**
100 g **semola rimacinata di grano duro**
100 g **prosciutto cotto o mortadella**
100 g **Grana Padano Dop**
50 g **pangrattato**
5 g **fave di cacao**
3 **tuorli**
1 **uovo**
1 **limone**
1 **arancia**
1 **stella di anice**
bacche di ginepro
semi di coriandolo
noce moscata
sale – pepe nero

Impastate la farina 00 e la semola con l'uovo, i tuorli e poca acqua. Raccogliete l'impasto in una palla, copritelo con la pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigo per 1 ora.
Scaldate il brodo a 70 °C, unite l'anice stellato, la scorza dell'arancia e del limone, 1 g di pepe nero, 1 g di semi di coriandolo e 1 g di bacche di ginepro. Coprite con una pellicola alimentare, lasciate in infusione per 1 ora, quindi filtrate.
Frullate il prosciutto, il pangrattato, il grana, le fave di cacao, una punta di cucchiaino di noce moscata e un pizzico di sale. Unite ½ tazzina di brodo e frullate ancora. Regolate di sale e di pepe (ripieno).
Formate con il ripieno delle palline (ø 1 cm).
Stendete la pasta, ottenendo →

delle sfoglie di 5 mm di spessore. **Distribuite** le palline di ripieno su una prima sfoglia di pasta, a una distanza di circa 4 cm l'una dall'altra; spennellate la sfoglia con poca acqua, quindi adagiatevi sopra una seconda sfoglia facendola aderire bene. Ritagliate i bottoni con un coppapasta (ø 2,5 cm). **Cuocete** i bottoni nel brodo. Serviteli con la forchetta, non con il cucchiaio: prima si mangeranno i bottoni, poi si berrà il brodo.

MINESTRA DI ORZO CON VERDURE, LEGUMI AL FINOCCHIETTO E MARRONI ARROSTO

Ricetta Alessandro Negrini e Fabio Pisani
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 48 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'OLIO AROMATIZZATO
- **100 g olio extravergine di oliva**
- **10 g aghi di rosmarino**
- **10 g salvia**
- **2 spicchi di aglio tritati**

PER I LEGUMI
- **3 litri acqua oligominerale**
- **300 g fagioli bianchi di Sorana secchi**
- **100 g ceci della Garfagnana secchi**
- **4 foglie di salvia**
- **4 foglie di alloro**
- **aglio – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER L'ORZO
- **200 g brodo vegetale**
- **60 g orzo perlato**
- **15 g cipolla tritata**
- **vino bianco secco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA MINESTRA DI VERDURE
- **500 g brodo vegetale**
- **100 g spinaci novelli**
- **60 g porro (solo il bianco)**
- **60 g cipollotto fresco**
- **50 g zucchina**
- **50 g carota**
- **50 g gambo di sedano verde**
- **50 g patata a pasta bianca**
- **50 g foglia di cavolo verza senza nervature**
- **50 g foglia di cavolo nero senza nervature**
- **30 g foglie di bietole**
- **50 g fave lessate**
- **50 g piselli lessati**
- **200 g fiori di zucca mondati**
- **20 g foglie di prezzemolo e basilico spezzettate**
- **8 g semi di finocchio tritati**
- **4 marroni grandi**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale marino integrale**
- **pepe nero di Sarawak**

PER L'OLIO AROMATIZZATO
Raccogliete tutti gli ingredienti in una casseruolina, scaldateli fino a 90 °C per 10 minuti, quindi filtrate.

PER I LEGUMI
Mettete a bagno i fagioli in una pentola in terracotta con 2 litri di acqua oligominerale per 24 ore. Alla fine, unite 1 cucchiaio di olio, ½ spicchio aglio, 2 foglie di salvia, 2 di alloro, coprite con un coperchio, sempre in terracotta, e infornate a 180 °C per 1 ora. A cottura ultimata aggiungete 1 cucchiaino da tè raso di sale (5 g) ed eliminate aglio, alloro e salvia. Frullate ¾ dei fagioli con l'olio aromatizzato fino a ottenere una crema liscia. Aggiustate di sale, se serve.
Mettete a bagno i ceci in una pentola in terracotta con 1 litro di acqua oligominerale per 48 ore. Conditeli e cuoceteli come i fagioli. A cottura ultimata aggiungete solo 5 g di sale.

PER I MARRONI
Incidete i marroni, disponeteli in una piccola pirofila con ½ bicchiere di acqua e un pizzico di sale e infornateli a 180 °C per 40 minuti (infornateli insieme con i legumi). Infine pelateli e tagliateli in quattro.

PER L'ORZO
Affettate la cipolla e fatela appassire con un filo di olio, unite l'orzo e insaporitelo per 3-4 minuti a fuoco dolce. Sfumate con uno spruzzo di vino, fate evaporare a fuoco vivace, quindi cuocere per 30 minuti, bagnando con poco brodo vegetale per volta. Aggiustate di sale.

PER LA MINESTRA DI VERDURE
Tritate il cipollotto e l'aglio. Tagliate a cubetti sedano, porro, carota, zucchina e patata. Spezzettate tutte le verdure a foglia. In una pentola larga stufate il cipollotto con l'aglio e i semi di finocchio in un velo di olio per 2 minuti. Aggiungete quindi carota, sedano, patata e porro e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti. Unite poi verza e cavolo nero e cuocete per altri 5 minuti, aggiungendo brodo, se necessario. Continuate la cottura per altri 2 minuti completando

ALESSANDRO NEGRINI E FABIO PISANI
Valtellinese il primo e pugliese il secondo, si incontrano Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio; da allora sono amici nella vita e inseparabili nel lavoro. Dal 2005 a Il Luogo di Aimo e Nadia intraprendono un progetto con Stefania Moroni per costruire il futuro della nuova generazione del Luogo, che quest'anno festeggia 60 anni.

BENEDETTA PARODI
Nata ad Alessandria nel 1972, è giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva. Seguita da circa un milione di follower, dal 2013 è uno dei tre giudici di *Bake Off Italia, dolci in forno* in onda sul canale Real Time. Autrice di libri culinari di successo, conduttrice radiofonica, è celebre anche per la sua saga per bambini *Le fate a metà*, Rizzoli.

CHARITY DAGO
Ha svolto diversi ruoli nel mondo della moda prima di fondare Wariboko, un'agenzia di management di artisti e talenti afro discendenti. Charity è una talent manager e crede profondamente nel potenziale umano. Visionaria e testarda, ama i colori, il ragù e vuole cambiare il mondo.

con zucchina, fagioli, ceci, orzo, la crema di fagioli e altro brodo caldo. Per ultime unite le foglie di bietola, gli spinaci novelli, i fiori di zucca, le fave, i piselli, il basilico e il prezzemolo; aggiustate di sale e pepe.
Distribuite nei piatti la minestra calda, unite i marroni e decorate a piacere con finocchietto selvatico, basilico e un filo di olio.

AGNOLOTTI AL BRASATO

Ricetta Benedetta Parodi, riadattata da *La cucina alessandrina* di Luigino Bruni
Impegno Per esperti
Tempo 4 ore più 12 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL BRASATO

- **1 kg polpa di manzo (cappello del prete o muscolo)**
- **1 bottiglia di vino Barbera**
- **50 g burro**
- **4-5 bacche di ginepro**
- **2 spicchi di aglio**
- **2 chiodi di garofano**
- **2 foglie di alloro**
- **1 cipolla**
- **1 gambo di sedano**
- **1 carota**
- **1 pezzetto di cannella**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**
- **zucchero**

PER LA PASTA ALL'UOVO

- **500 g farina**
- **5 uova**
- **sale**

PER IL RIPIENO DEGLI AGNOLOTTI

- **100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **100 g salsiccia**
- **100 g salame cotto**
- **3 uova**
- **1 cespo di scarola**
- **manzo brasato**
- **burro – sale**

PER IL BRASATO
Tagliate la carne a tocchi regolari, raccoglieteli in una pirofila, copriteli con la verdura tagliata a pezzi e gli aromi; versate la Barbera in modo che ricopra bene la carne; ponetela in frigo e lasciatela marinare per 12 ore. Scolate infine le verdure e tritatele. Scolate anche i tocchi di manzo, asciugateli e infarinateli.
Rosolate la carne in un tegame con il burro e un filo di olio, facendole prendere colore su tutti i lati. Unite poi le verdure tritate e fate insaporire a fuoco dolce. Filtrate il vino, scaldatelo e aggiungetelo agli altri ingredienti. Salate, pepate, aggiungete un pizzico di zucchero e cuocete ancora per almeno 2 ore a fuoco moderato.
PER LA PASTA ALL'UOVO
Impastate intanto la farina con le uova, un pizzico di sale e, solo se serve, aggiungete un goccio di acqua tiepida. Lavorate fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.
PER IL RIPIENO DEGLI AGNOLOTTI
Tritate finemente a mano i tocchi di brasato, intiepidito e sgocciolato dal sugo. Tenetene da parte due o tre pezzetti da frullare con il sugo del brasato, che servirà per condire gli agnolotti.
Stufate la scarola in un po' di burro e conditela con il sale.
Rosolate dolcemente la salsiccia sgranata. Tritatela poi con la scarola ben strizzata e il salame cotto e mescolate il composto con il brasato già tritato, il parmigiano, le uova e sale.
PER GLI AGNOLOTTI
Stendete la pasta in una sfoglia sottile ottenendo strisce lunghe 40-50 cm e larghe circa 10 cm. Distribuitevi dei mucchietti di ripieno grandi come una ciliegia distanti circa 1 cm; ripiegate la sfoglia longitudinalmente per ricoprire il ripieno. Fate aderire bene la pasta con le mani tutto intorno al ripieno e ritagliate gli agnolotti con la rotella dentata (il classico agnolotto alessandrino è «gibboso», irregolare, tanto che nel Tortonese lo chiamano *gobèin*).
Lessate gli agnolotti in acqua salata o nel brodo per una decina di minuti: la pasta dovrà risultare cotta, non al dente, ma neppure scotta (tanto meno semistaccata dal ripieno).
Serviteli in una zuppiera, conditi con il sugo del brasato e parmigiano.
Secondo tradizione Questi agnolotti si accompagnano con vino robusto, lievemente tannico ma non troppo invecchiato. Non dimenticate però di servire anche una scodella con una dozzina di agnolotti coperti da una robusta Barbera.

CONCHIGLIONI RIPIENI

Ricetta Charity Dago
Impegno Facile
Tempo 3 ore

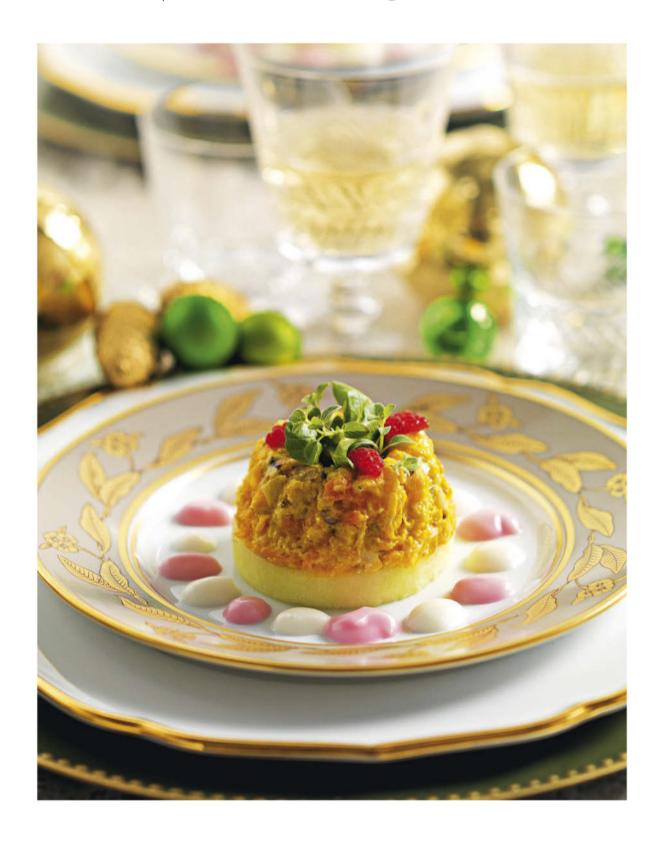
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **400 g pasta tipo conchiglioni**
- **400 g passata di pomodoro**
- **250 g polpa di vitello macinata**
- **250 g polpa di maiale macinata**
- **250 g ricotta**
- **250 g latte intero**
- **100 g vino rosso**
- **75 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **25 g burro**
- **25 g farina 00**
- **1 cipolla**
- **1 carota**
- **1 gambo di sedano**
- **basilico**
- **brodo vegetale**
- **noce moscata**
- **olio extravergine di oliva**
- **zucchero**
- **sale – pepe**

Pulite e tritate carota, cipolla e sedano; soffriggeteli in una casseruola con un filo di olio per 2-3 minuti, quindi unite le carni macinate. Rosolatele a fiamma dolce per 3-4 minuti, poi alzate la fiamma e sfumate con il vino rosso. Lasciate evaporare, aggiungete 200 g di passata di pomodoro, mescolate e cuocete per 2 ore, aggiungendo ogni tanto 1 mestolo di brodo. Regolate di sale e di pepe.
Cuocete in un'altra casseruola 200 g di passata di pomodoro con qualche foglia di basilico, un pizzico di sale e uno di zucchero e una macinata di pepe per 25 minuti.
Portate a cottura i conchiglioni in acqua bollente salata, scolandoli 2-3 minuti prima rispetto ai tempi dovuti. Conditeli con un filo di olio e lasciateli raffreddare.
Preparate intanto la besciamella: scaldate il latte con un pizzico di noce moscata e uno di sale. Sciogliete il burro a fiamma dolce in un altro pentolino, unite la farina e mescolate con una frusta, finché non otterrete un composto dorato (roux); unite il latte, continuando a mescolare per 5 minuti; fate poi raffreddare.
Amalgamate il ragù, la ricotta, 50 g di parmigiano e la besciamella; regolate di sale e di pepe. Riempite i conchiglioni con il composto.
Distribuite uno strato di sugo di pomodoro in una pirofila e adagiatevi sopra i conchiglioni; conditeli con il parmigiano rimasto, qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e una macinata di pepe.
Infornate a 200 °C per 15 minuti.

VERDURE

Sformato di funghi e zucca

Sottopiatto dei carciofi e decorazioni **Viridea**, posate **Sambonet**, piattino per il pane **Stella Fatucchi**, piattino dello sformato **Ginori 1735**, piatto piano **AF Opening**, calici e bicchieri **Saint-Louis**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Carciofi alla giudia

PIETRO LEEMANN
Svizzero di Locarno, impara l'arte culinaria con Angelo Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet. Si avvicina alla cucina vegetariana e nel 1989 apre Joia, il primo ristorante gourmet vegetariano di Milano e il primo vegetariano in Europa a guadagnare la stella, nel 1996.

RUBEN BONDÌ
Romano, di origine ebraica, inizia molto presto a lavorare nei ristoranti, in città e all'estero, costruendosi una solida esperienza. Per gioco ha iniziato a proporre i video delle sue ricette sui social media cucinando sul suo balcone, che affaccia su Trastevere.

SFORMATO DI FUNGHI E ZUCCA

Ispirato alla ricetta «Anacronismo» di Pietro Leemann
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

300 g polpa di zucca
65 g latte di mandorla
60 g lamponi
50 g sedano rapa
50 g funghi shitake freschi
50 g anacardi
40 g porro
40 g carota
8 g succo di limone
1 mela Granny Smith
succo di barbabietola
wasabi
pepe
misticanza
timo
olio extravergine di oliva
olio di semi biologico
sale

Tagliate a pezzi la zucca e disponetela in una teglia rivestita con carta da forno; conditela con un pizzico di sale, un filo di olio extravergine e qualche rametto di timo; infornatela a 200 °C per circa 25 minuti, finché non sarà morbida. Schiacciatela con una forchetta.
Tritate grossolanamente porro, carota e sedano rapa e soffriggeteli con un filo di olio extravergine per 2 minuti. Unite i funghi a dadini, salate e cuocete per altri 7-8 minuti. Trasferite le verdure in una ciotola e condite con pepe e poco timo tritato.
Frullate gli anarcardi e uniteli alle verdure, insieme con la zucca schiacciata.
Spennellate con olio di semi 4 stampi in silicone (ø 8 cm) e distribuitevi il composto di verdure: in ogni stampino ci stanno circa 90 g di composto. Riponete in frigorifero per 30 minuti.
Frullate il latte di mandorla con il succo di limone e un pizzico di sale, unendo a filo 170 g olio di semi, finché non otterrete una maionese. Dividetela in due parti uguali: aromatizzatene una con 5 g di succo di barbabietola (potete usare quello delle barbabietole al vapore sotto vuoto) e l'altra con 4 g di wasabi. Riponete in frigorifero.
Sbucciate la mela tenendola intera; tagliatela a rondelle spesse 1 cm ed eliminate la parte centrale del torsolo, aiutandovi con un piccolo coppapasta o con uno scavino. Tenete da parte le 4 rondelle centrali.
Frullate con un frullatore a immersione 40 g di lamponi con 40 g di acqua, 20 g di olio extravergine e un pizzico di sale. Setacciate il composto.
Sistemate gli sformati sulle fette di mela, nel centro dei piatti. Completate con le maionesi, distribuite a puntini alternati, e foglioline di misticanza condite con la salsa di lampone e pezzi di lamponi freschi.

CARCIOFI ALLA GIUDIA

Ricetta Ruben Bondì
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 carciofi romaneschi
1,5 litri olio di arachide
1 limone – sale

Pulite i carciofi sfogliandoli fino a raggiungere le foglie più morbide e tenere. Tagliate il gambo lasciandone 3-4 cm.
Infilate la punta di un coltellino a lama corta e appuntita (spelucchino) nel carciofo e fatelo roteare: in questo modo otterrete la famosa rosa. In alternativa tagliate semplicemente la parte superiore del carciofo lasciando 3-4 cm di foglia. Non sarà necessario eliminare la peluria interna in quanto con la frittura diventerà croccante.
Decorticate il gambo.
Immergete via via i carciofi in acqua e succo di limone per non farli annerire.
Scolateli e asciugateli bene, poi tuffateli nell'olio a 160 °C per 5 minuti. Questo passaggio serve a cuocerli e ad ammorbidirli.
Scolateli su carta da cucina, lasciateli raffreddare, quindi apriteli al centro dandogli la forma di un fiore.
Scaldate l'olio 180 °C, immergetevi i carciofi tenendoli per il gambo per 5 secondi. Quando saranno dorati, cuoceteli anche dalla parte del gambo.
Scolateli non appena saranno diventati completamente croccanti.
Gustateli ancora caldi con un pizzico di sale.

Tortini di trota su pan di spezie
pag. 55

Cremoso, fresco, dolce, acido, affumicato: i tanti e diversi sapori di questo antipasto si completano bene con una bollicina fresca e morbida, come il **Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry**. Sior Piero di V8+ ha profumi di mela matura, spuma corposa e una grande scorrevolezza.
12,50 euro, proseccov8.com

CARNI E PESCI

Pirofila e decorazione dorata **Zanetto**, piattino delle verdure Ginori **1735**, sottopiatto e tovagliolo verde **AF Opening**, calici **Saint-Louis**, fondo di tessuto **Rubelli**.

Cappone ripieno, patate arrosto, carote e sedano rapa

Triglie piccanti e cime di rapa

Piatto del baccalà **Ginori 1735**, sottopiatto **Viridea**, forchetta **AF Opening**, calici e bicchiere **Saint-Louis**, vassoio delle triglie e piatti decorati **Stella Fatucchi**, piatto bianchi con profilo oro **Les-Ottomans**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Baccalà fritto con cavolo, papaccelle e limone candito

Piatto piano, sottopiatto e piattino per il pane **Ginori 1735**, posate **Sambonet**, bicchieri e calici **Saint-Louis**, decorazioni **Viridea**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Cotolette in carpione

Terrina di coniglio e faraona in crosta

GUIDO PATERNOLLO
Milanese, ha lavorato nelle brigate di Enrico Bartolini, Alain Ducasse e Yannick Alléno. Dal 2022 è chef presso il Park Hyatt a Milano. Ha una cucina fortemente orientata sulla stagionalità degli ingredienti, e caratterizzata dall'utilizzo di salse come elemento che lega tutti gli ingredienti dei piatti.

CRESCENZO MORLANDO
Ha iniziato giovanissimo, come pasticciere nell'attività di famiglia, in Campania. Si è poi dedicato alla cucina, formandosi in Costiera Amalfitana, Costa Smeralda e, in seguito, all'estero. Dopo un'esperienza da Voce di Aimo e Nadia, è oggi executive chef della Scuola de La Cucina Italiana.

EUGENIO BOER
Metà italiano e metà olandese, si appassiona alla cucina da bambino, folgorato dall'impastatrice della nonna. Lavora in Germania e in alcuni stellati d'Italia, come Arnolfo e St. Hubertus. Nel 2017 ottiene la sua prima stella. Oggi cucina nel suo ristorante milanese [bu:r].

MARCO MORETTO
Innamorato della natura e dell'orto, guida la cucina di La Locanda del Notaio a Pellio Intelvi (Como) con mano sicura, nonostante la giovane età. Delicato con i risotti, «addomestica» carni e pesci in piatti equilibrati e moderni, sospesi tra semplicità e ricerca.

CAPPONE RIPIENO, PATATE ARROSTO, CAROTE E SEDANO RAPA

Ricetta Guido Paternollo
Impegno Medio
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 cappone eviscerato e privato di testa e collo

PER IL RIPIENO

300 g macinato di vitello
150 g pasta di salsiccia di suino
65 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
55 g prugne secche
50 g pane secco
35 g castagne cotte al forno
25 g fichi secchi
1 uovo
noce moscata
rosmarino tritato
sale – pepe

PER IL CONTORNO

20 patate novelle
5 carote a tocchi
5 rape di Caprauna (dolci, a pasta gialla; in alternativa rape bianche) a tocchi
1 testa di aglio
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Amalgamate tutti gli ingredienti del ripieno ottenendo una consistenza omogenea.
Pulite il cappone e farcitelo con il ripieno; legatelo con spago da cucina per tenerlo raccolto e in forma.
Infornatelo a 90 °C per 2 ore e 15 minuti. Con questo sistema il cappone cuoce in maniera omogenea mantenendo le carni succulente.
Al termine togliete dal forno il cappone e alzate a 230 °C. Raggiunta la temperatura infornatelo di nuovo e completate la cottura in circa 10 minuti. Con questo passaggio la parte esterna del cappone acquista un bel colore dorato.

PER IL CONTORNO

Rosolate l'aglio in casseruola in un velo di olio ben caldo; toglietelo prima che si bruci e aggiungete nella casseruola le verdure. Una volta ben rosolate sul fuoco, trasferitele in un'ampia pirofila e terminate la cottura in forno a 180 °C per 45 minuti circa. Aggiungete timo e rosmarino negli ultimi 15 minuti.
Servite il cappone intero accompagnato dalle verdure.

TRIGLIE PICCANTI E CIME DI RAPA

Ricetta Crescenzo Morlando
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 triglie medie eviscerate e squamate
1 kg cime di rapa
300 g pomodorini del Piennolo
200 g olive nere di Gaeta
colatura di alici
aglio
peperoncino fresco
capperi dissalati
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Disponete le triglie su quattro grandi fogli di carta da forno, conditele tutte con sale, olio, pepe, unite i pomodorini del Piennolo, le olive snocciolate e un po' di capperi. Chiudete i cartocci, avvolgeteli in altrettanti fogli di alluminio e chiudete bene.
Accomodate i cartocci su una placca a infornateli a 190 °C per 20-25 minuti.
Mondate le cime di rapa, spezzatele grossolanamente e saltatele in padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio, un pezzetto di peperoncino e cuocetele per 5 minuti al massimo. A fine cottura insaporitele con 1 cucchiaino di colatura di alici.
Estraete le triglie dai cartocci e servitele con le cime di rapa.

BACCALÀ FRITTO CON CAVOLO, PAPACCELLE E LIMONE CANDITO

Ricetta Crescenzo Morlando
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 6 tranci di baccalà dissalato
500 g cavolo nero mondato oppure cavolo riccio di Sarno o broccolo di Natale
500 g cimette di cavolfiore

300 g cimette di broccolo romanesco
200 g farina
3 papaccelle rosse (peperone schiacciato, costoluto e molto polposo) sott'aceto
2 limoni con buccia edibile
1 spicchio di aglio
zucchero
olio di arachide

Ricavate la scorza dei limoni senza la parte bianca e spugnosa (albedo). Tagliatela a striscioline e fatele bollire per 1 minuto in acqua. Eliminate l'acqua e ripetete questa operazione per altre due volte: in questo modo eliminerete l'amaro conservando il profumo di limone.
Spremete i limoni; pesate il succo e unitevi lo stesso peso di zucchero. Mescolate bene, portate sul fuoco e cuocete delicatamente fino a quando lo zucchero non si sarà perfettamente sciolto; aggiungete quindi le scorze sgocciolate e cuocete finché il liquido non sarà diventato uno sciroppo: ci vorranno almeno 5-6 minuti.
Sbollentate il cavolo nero per 2-3 minuti in acqua bollente salata, scolatelo in un ciotola con acqua e ghiaccio.
Fate lo stesso con le cimette di cavolfiore e di broccolo romanesco.
Infarinate i tranci di baccalà e friggeteli in abbondante olio di arachide a 180-190 °C finché non saranno ben dorati.
Scolateli su carta da cucina e serviteli subito con le verdure, le papaccelle sott'aceto e le scorze di limone candite.

COTOLETTE IN CARPIONE

Ispirate a una ricetta di Eugenio Boer
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 medaglioni di vitello
300 g vino rosso secco
200 g Marsala
50 g pangrattato
50 g grissini
50 g aceto di lamponi
50 g aceto di vino bianco
25 g uvetta
25 g pinoli
2 cipolle rosse
2 uova
burro chiarificato oppure olio di arachide
farina 00
amido di mais
zucchero semolato
sale – pepe

PER LE COTOLETTE
Sbattete le uova.
Sbriciolate i grissini finemente e mescolateli con il pangrattato.
Passate i medaglioni di vitello prima nella farina, facendola aderire bene da entrambi i lati, quindi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato con i grissini sbriciolati.
Rosolate i medaglioni nel burro chiarificato a fuoco dolce, per 4-5 minuti, finché non saranno dorati da entrambi i lati, quindi tamponateli con carta da cucina e regolate di sale.
PER I CONDIMENTI
Pulite le cipolle. Tagliatene una a spicchi e sfaldateli, ottenendo dei petali. Portate a bollore 100 g di acqua, con 50 g di zucchero e l'aceto di lamponi; cuocetevi i petali di cipolla per 1 minuto, quindi spegnete e coprite il pentolino con una pellicola.
Tagliate l'altra cipolla a listerelle sottili e raccoglietela in un pentolino con l'uvetta, i pinoli, l'aceto di vino bianco e 100 g di acqua; portate a bollore, quindi frullate con sale e pepe ottenendo una salsa.
Preparate un'altra salsa riducendo 200 g di Marsala con 300 g di vino rosso e 1 cucchiaio di zucchero per circa 10 minuti, finché il volume del liquido non sarà dimezzato; unite 1 cucchiaino di amido di mais sciolto in 1 cucchiaio di acqua fredda; mescolate con una frusta, portate a bollore, spegnete e regolate di sale e di pepe.
Servite i medaglioni con le cipolle in agrodolce e completate con le due salse.

TERRINA DI CONIGLIO E FARAONA IN CROSTA

Ricetta Marco Moretto
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 15 minuti più 39 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA CROSTA
500 g farina
250 g burro morbido
115 g latte intero
60 g uova intere
30 g tuorlo
15 g zucchero – 15 g sale
albume e tuorlo per spennellare
PER IL RIPIENO
1,2 kg coniglio disossato
1 faraona disossata

→

«Tikki» di verdure e patate *pag. 55*
Pastiera agli agrumi *pag. 88*

Stupite gli ospiti e servite con l'antipasto lo stesso vino che accompagnerete poi al dessert. Si può fare con un **Moscato d'Asti**, leggiadro e con una versatilità in tavola tutta da scoprire. Ci piace il Sourgal 2022 di Elio Perrone per l'equilibrio e la tipicità. Anche al super. *10,50 euro, elioperrone.it*

Pizza di scarola alla 'nduja *pag. 56*

La presenza della salsiccia richiede un vino rosso, ma è meglio sceglierlo giovane e leggero per non prevaricare il gusto delle verdure. Ci piace l'abbinamento territoriale con un **Piedirosso dei Campi Flegrei**. Il 2020 di La Sibilla è succoso, con un gusto che ricorda le ciliegie e le spezie. *12 euro, sibillavini.com*

Insalata Olivier *pag. 56*
Cannelloni ai crostacei *pag. 65*

Per gli antipasti di magro e i primi di pesce scegliete una bollicina versatile e fresca, come lo **Champagne** La Cuvée Brut di Laurent-Perrier, a prevalenza di Chardonnay, con incantevoli profumi floreali e agrumati. *37 euro, laurent-perrier.com*

Ravioli con brodo di cicale di mare *pag. 64*
Minestra di orzo *pag. 66*

Va bene un vino bianco di spiccata mineralità, come quelli di Terlano in Alto Adige. Elegante e saporito, il **Pinot Bianco** Vorberg 2020 di Cantina Terlano terrà testa alla nota piccante dei ravioli e alla pastosità delle castagne. *26 euro, cantina-terlano.com*

200 g lardo o pancetta
200 g uvetta sultanina
70 g pistacchi pelati e tostati
50 g noci
10 albicocche disidratate
10 prugne disidratate
7 fichi disidratati
sale
pepe bianco

PER LA GELATINA
500 g brodo di carne molto saporito
13,5 g gelatina alimentare in fogli

PER I CONDIMENTI AGRODOLCI
300 g aceto
100 g zucchero
10 ravanelli
10 cipollotti
5 cipolline borettane
5 grani di pepe nero
2 foglie di alloro

PER I CONDIMENTI AGRODOLCI
Lavate la verdura: tagliate i ravanelli in 4 spicchi; togliete il gambo verde dei cipollotti e tagliate i bulbi a metà (in alternativa, tagliate a fettine delle carote, che poi potrete «stampare» con tagliapasta a fiore, come si vede in foto); sbucciate le cipolline, tagliatele in quattro e sfogliatele ricavando i petali. Raccogliete le tre verdure in tre recipienti diversi.
Raccogliete in una casseruola l'aceto con 200 g di acqua, lo zucchero, il pepe e l'alloro. Lasciate bollire questa marinata per 1 minuto, quindi versatela sulle verdure, fino a ricoprirle.
Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi conservatele in frigorifero, in vasetti ben chiusi.

PER LA CROSTA
Impastate la farina, il sale, lo zucchero e il burro ammorbidito in una planetaria munita di «foglia» oppure a mano. Quando il composto comincerà a essere sabbioso, aggiungete il latte e infine le uova e il tuorlo.
Impastate fino a ottenere una consistenza omogenea, quindi avvolgete la pasta nella pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per una notte.

PER IL RIPIENO
Tenete da parte il petto della faraona e i filetti del coniglio. Macinate il resto della carne e il lardo nel tritacarne.
Tagliate a cubetti la frutta disidratata e impastatela con la carne tritata; unite anche i pistacchi, l'uvetta e le noci.
Aggiustate di sale e pepe e fate riposare in frigorifero per 1 ora, prima di formare la terrina.

PER LA TERRINA
Imburrate bene su tutti i lati uno stampo apribile da terrina (30x9 cm).
Stendete la pasta a uno spessore di 3-4 mm, tenendo da parte il rettangolo che servirà da «coperchio» alla fine della preparazione.
Foderate lo stampo avendo l'accortezza di non bucare la pasta e lasciandola circa un centimetro fuori del bordo. (Nel caso fosse necessario foderare i lati in maniera separata, spennellate le giunture con dell'acqua per «incollare» la pasta, pressandola poi per rendere la superficie uniforme e compatta).
Spennellate tutta la superficie interna di pasta con albume sbattuto e fate asciugare in frigorifero per 15 minuti: così facendo si renderà impermeabile la pasta e non ci saranno fuoriuscite di liquido in cottura.
Riempite lo stampo con la farcia alternando, a strati, anche i petti di faraona e i filetti di coniglio tenuti da parte. Pressate bene in modo da non avere bolle di aria.
Chiudete infine la terrina con il «coperchio» di pasta tenuto da parte, sigillandolo bene ai bordi con le dita.
Decoratelo a piacere in superficie, quindi spennellatelo col tuorlo sbattuto per ottenere una colorazione uniforme e dorata.
Create tre fori di 3 cm a distanza uniforme sul coperchio di pasta, con un tagliapasta di 2 cm di diametro: questa operazione servirà a fare uscire i vapori che si creeranno in cottura.
Infornate la terrina a 220 °C per 10 minuti, poi a 170 °C per 40 minuti circa (o comunque fino al raggiungimento di 65 °C al cuore).
Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 2 ore circa.
Fate bollire il brodo e scioglietevi la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Attendete che si stemperi un po' prima di utilizzarla.
Colatela quindi, ancora calda, all'interno della terrina, attraverso i fori sul coperchio: la gelatina andrà a riempire lo spazio vuoto creatosi all'interno.
Conservate la terrina in frigorifero per 24 ore prima di servirla, accompagnata con i condimenti agrodolci.

Pastiss alla piacentina *pag. 64*
Terrina di coniglio e faraona *pag. 77*

Scegliete un bianco sontuoso, capace di accordarsi con i toni dolci delle ricette, e con la giusta struttura per accompagnare la carne, come il Colli Tortonesi Filari di **Timorasso** 2015 dell'Azienda Agricola Luigi Boveri: è ampio, corposo, con intriganti profumi di agrumi canditi, erbe balsamiche e spezie dolci.
70 euro, boveriluigi.com

Bottoni asciutti-in brodo *pag. 65*
Conchiglioni ripieni *pag. 67*

Il ragù e le paste ripiene hanno il **Lambrusco** come alleato più tradizionale. Il **Sorbara Metodo Classico** 36 Brut 2015 di Cantina della Volta, sapido e molto elegante, è la bottiglia giusta per i pranzi di festa. *17 euro, cantinadellavolta.com*

Agnolotti al brasato *pag. 67*

Accompagnate questa pasta ripiena con lo stesso vino utilizzato per la preparazione del brasato. Vi suggeriamo la **Barbera d'Alba** Tre Vigne 2019 di Vietti per i tipici aromi di ciliegia e viola, l'acidità vibrante e il gusto equilibrato e persistente.
15 euro, vietti.com

Sformato di funghi e zucca *pag. 70*

A zucca e funghi piacciono i vini bianchi aromatici e un po' speziati. Provate l'abbinamento con L'Alba e la Pietra 2012 di Il Poggiarello, un prezioso mix di **malvasia di Candia aromatica, ortrugo e marsanne**, con profumi intensi e mielati.
20 euro, ilpoggiarellovini.it

DOLCI

Piatto fondo di cristallo **Saint-Louis**, sottopiatto **AF Opening**, decorazioni **Viridea**, fondo di tessuto **Rubelli**.

Dessert al panettone

Fondi di tessuto **Rubelli**.

Bignè croccanti con crema al cioccolato

Panna cotta ai marron glacé

Pastiera agli agrumi

Decorazioni **Viridea**, vassoio della pastiera **Ginori 1735**.

Nadalin

IGINIO MASSARI
Nato a Brescia nel 1942, è tra i più grandi pasticcieri del mondo. Considerato uno dei «padri» del panettone e del pandoro contemporanei, tra i tanti premi ricevuti, nel 2013 ha vinto la medaglia d'oro al World Chocolate Masters di Parigi. Nello stesso anno è stato insignito del titolo di Commendatore della Repubblica Italiana.

ERNST KNAM
Tedesco di origine, terminata la formazione in grandi ristoranti del mondo e poi in Italia, come maestro pasticciere da Gualtiero Marchesi, nel 1992 apre a Milano la sua pasticceria. Nei dolci di Ernst Knam, l'alta precisione tecnica esalta al massimo l'originalità degli abbinamenti, tra i primi quelli a base di cioccolato, frutta e spezie.

CLELIA D'ONOFRIO
Nata ad Ascoli Piceno nel 1938, giornalista, scrittrice e personaggio televisivo. Storica collaboratrice di *La Cucina Italiana*, dal 2013 è in televisione, tra i giudici del talent show italiano *Bake Off Italia, dolci in forno* in onda sul canale Real Time. Il suo ultimo libro è *Rugiada a colazione*, Sperling & Kupfer.

DESSERT AL PANETTONE

Ispirato a una ricetta di Iginio Massari
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panettone artigianale
panna montata
zucchero semolato
zucchero a velo
burro
whisky o rum
cacao

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA
200 g latte
80 g tuorli
60 g zucchero
20 g amido di riso
½ scorza di limone (solo la parte gialla)
½ baccello di vaniglia

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
200 g latte
100 g cioccolato fondente al 70%
40 g tuorli
20 g cacao in polvere
15 g zucchero
10 g amido di riso
½ baccello di vaniglia

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA
Portate a bollore il latte con la scorza di limone e la vaniglia.
Mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso in una casseruola; stemperateli con il latte bollente continuando a mescolare con un frustino sul fuoco fino a cottura avvenuta, cioè quando la crema sarà densa.
Trasferite la crema in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate raffreddare immediatamente in frigo tra 0 e 4 °C. Si conserva al massimo per 3 giorni.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Portate a bollore il latte con la vaniglia. In una bacinella mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero, il cacao e l'amido di riso. Incorporate il latte e ponete su un bagnomaria; scaldate fino a 82 °C mescolando in continuazione. Prima di ultimare la cottura incorporate il cioccolato a pezzettini e mescolate per 3 minuti.

PER PRESENTARE IL DOLCE
Tagliate il panettone a cubi; rosolateli in padella nel burro spumeggiante. Spruzzateli a piacere con whisky o rum; spolverizzateli alla fine con zucchero a velo, utilizzando un piccolo setaccio. →

L'ORIGINALE Ecco come si presenta il «Panettone composto» di Iginio Massari. Con solo 50 g di cubetti di panettone e tre cucchiai di creme a porzione, è appagante e leggero. Scoprite la ricetta completa sul nostro sito.

Raccogliete i cubi di panettone in un grande piatto fondo oppure in una grande coppa, spolverizzateli con cacao e inframmezzateli con ciuffi di crema alla vaniglia, crema al cioccolato e panna montata poco zuccherata (20 g di zucchero per 500 g di panna).

BIGNÈ CROCCANTI CON CREMA AL CIOCCOLATO

Ricetta Ernst Knam
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

PER LA PASTA CHOUX
110 g burro
110 g farina
100 g latte
8 g zucchero semolato
4 g sale
3 uova grandi
PER IL CRAQUELIN
80 g zucchero di canna
80 g farina 00
70 g burro
PER LA CREMA PASTICCIERA
250 g latte
40 g zucchero semolato
60 g tuorli
15 g amido di mais
10 g farina di riso
1 baccello di vaniglia
PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO
150 g panna fresca
180 g cioccolato fondente al 70%

PER LA PASTA CHOUX
Portate a bollore 100 g di acqua, il latte, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungete la farina precedentemente setacciata e cuocete finché il composto non si staccherà dalla pentola. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
Incorporate un uovo alla volta, amalgamandolo bene con una frusta. L'impasto deve risultare liscio, morbido e lucido. Distribuitelo in stampini in silicone da 3 cm di diametro e mettete in freezer a congelare.
PER IL CRAQUELIN
Impastate tutti gli ingredienti. Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo raffreddare in frigo per circa 30 minuti. Stendetelo quindi a 1-2 mm di spessore e ritagliatevi dei dischi di circa 4 cm di diametro.
PER LA CREMA PASTICCIERA
Riscaldate intanto il latte con la vaniglia, a fuoco medio. In una ciotola mescolate la farina, l'amido di riso e lo zucchero semolato; amalgamate i tuorli con una frusta. Quando il latte giunge a bollore, versatene un terzo nel composto per stemperarlo. Aggiungete il composto al restante latte e cuocete mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi. Quando avrete ottenuto una crema densa, versatela in una ciotola e lasciate che si raffreddi.
PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO
Versate la panna in un pentolino sul fuoco medio; al bollore aggiungete il cioccolato a pezzi e mescolate con una frusta finché la ganache non sarà del tutto emulsionata e lucida.
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Unite la ganache alla crema pasticciera e amalgamate bene.
PER I BIGNÈ CROCCANTI
Sformate i bignè e posatevi sopra i dischetti di craquelin. Disponeteli in una teglia e infornateli a 180 °C per 20-25 minuti. Infine sfornateli, fateli raffreddare e operate un piccolo forellino sulla cima. Riempiteli con la crema al cioccolato, raccolta in una tasca da pasticciere munita di bocchetta sottile.
Disponeteli su un'alzatina e decorate a piacere con dischetti di cioccolato rossi e neri e fiocchi di neve di pasta di zucchero.

PANNA COTTA AI MARRON GLACÉ

Ispirata a una ricetta di Clelia D'Onofrio
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 7 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,5 litri panna fresca
300 g zucchero semolato
12 g agar-agar
20 marron glacé (in alternativa castagne lessate)
12 savoiardi
2 baccelli di vaniglia

Sbriciolate i marron glacé e i savoiardi.
Raccogliete in un tegame la panna, lo zucchero, i semi raschiati dai baccelli di vaniglia e la polvere di agar-agar, tutto a freddo. Scaldate fino quasi al bollore (a 90 °C circa), togliete dal fuoco, aggiungete i marron glacé e i savoiardi sbriciolati e versate tutto in uno stampo a ciambella (ø cm 24, h cm 9).
Ponete a raffreddare in frigo fino a quando il dolce non si sarà solidificato; ci vorranno 6-7 ore.
Sformate infine la ciambella di panna cotta e servitela decorando a piacere con chicchi di melagrana, marron glacé e meringhe sbriciolate. →

Triglie piccanti *pag. 76*
Carciofi alla giudia *pag. 70*

Stappate un bianco sapido, come un **Soave Classico** nato su suoli vulcanici. Il Calvarino 2020 di Pieropan è floreale e agrumato. Eclettico negli abbinamenti e leggero, è perfetto con pesci delicati e verdure. *17,50 euro, pieropan.it*

Cappone ripieno *pag. 76*

Serve un rosso corposo e morbido, come uno **Sforzato di Valtellina** che, grazie all'appassimento, è concentrato, con un sapore di frutta dolce e un finale fresco. Tra i migliori della denominazione, il Corte di Cama 2018 di Mamete Prevostini. *39 euro, mameteprevostini.com*

Baccalà fritto *pag. 76*

Scegliete una bollicina Metodo Classico a base di Pinot Nero, come l'Alta Langa Extra Brut Parcellaire 2018 di **Enrico Serafino**, con un sapore minerale e agrumato che sta molto bene sia con il pesce fritto sia con l'accompagnamento del limone candito. *30 euro, enricoserafino.it*

Cotolette in carpione *pag. 77*

L'abbinamento è complicato per la presenza dell'aceto, ma la frittura di carne e le cipolle in agrodolce stanno bene con una bollicina fresca e profumata. Il Franciacorta Rosé di **Contadi Castaldi** ha piacevoli profumi di frutti di bosco e petali di rosa. Anche al super. *18 euro, contadicastaldi.it*

PASTIERA AGLI AGRUMI

Ricetta Annamaria Genua
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA CREMA DI GRANO
185 g grano cotto
60 g latte – 20 g burro

PER LA PASTA FROLLA
200 g farina 00
100 g zucchero
100 g burro – 1 uovo
lievito in polvere per dolci
limone – sale

PER LA CREMA DI RICOTTA
365 g ricotta di pecora
315 g zucchero semolato
2 uova – 2 tuorli
½ limone – ½ arancia
cannella – Grand Marnier
arancia candita

PER COMPLETARE
burro – farina
arancia – zucchero a velo

PER LA CREMA DI GRANO
Cuocete il grano cotto, il latte e il burro per circa 3 minuti dal bollore. Lasciate raffreddare la crema.

PER LA PASTA FROLLA
Amalgamate la farina con il burro; unite lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e di lievito e la scorza grattugiata di ½ limone. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo; formate un panetto e fatelo riposare in frigo avvolto in un foglio di carta da forno per 20 minuti.

PER LA CREMA DI RICOTTA
Mescolate la ricotta con lo zucchero semolato, poi montate con una frusta fino a ottenere una spuma cremosa. Incorporate le uova e i tuorli, la scorza grattugiata degli agrumi, 1 cucchiaino di cannella e 1 cucchiaio di Grand Marnier. Unite la crema di grano e l'arancia candita a cubetti.

PER COMPLETARE
Stendete la pasta frolla su un foglio di carta da forno, a uno spessore di 5 mm. Foderate con essa uno stampo rotondo per pastiera (ø 20 cm, h 4 cm), imburrato e infarinato. Riempite con il ripieno di grano cotto e ricotta.
Tagliate la pasta frolla in 7 strisce, con una rotella zigrinata. Disponetele sul ripieno, formando dei rombi.
Infornate la pastiera a 180 °C per circa 40 minuti, finché non sarà dorata in superficie.
Sfornatela e lasciatela raffreddare. Sformatela, infine, e servitela completando con zucchero a velo e scorza di arancia a filetti o grattugiata.
Curiosità Le strisce della pastiera sono sette: rappresentano i tre decumani e i quattro cardi dell'antica Neapolis.

ANNAMARIA GENUA
Maestra elementare, nata a Frigento (Avellino), vive da anni a Milano. Nostra fedele lettrice, a Natale e per altre feste prepara per familiari e amici quaranta pastiere, arricchite a seconda della stagione. Ha anche condiviso la sua ricetta con la celebre pasticceria milanese La Martesana.

GIANCARLO PERBELLINI
Chef patron del ristorante Casa Perbellini a Verona, due stelle Michelin, ha altri nove locali, di cui cinque con il suo nome, tra Verona, Milano e la Sicilia. Nella sua «Casa» vuole abbandonare i formalismi della cucina gourmet, per recuperare contatto diretto e intimità con i clienti.

NADALIN

Ricetta Giancarlo Perbellini
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 2 ore e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 DOLCI

PER L'IMPASTO
500 g farina forte
350 g burro
200 g uova
80 g zucchero
75 g latte
35 g tuorli
20 g lievito di birra fresco
10 g sale
1 baccello di vaniglia

PER COMPLETARE
30 g pinoli
30 g zucchero di canna
arancia
cannella

Impastate la farina forte, il lievito, il latte, e un po' alla volta aggiungete le uova, quindi i tuorli. Una volta che la maglia glutinica sarà elastica, incorporate il burro a tocchetti e lo zucchero, piano piano, quindi la vaniglia e infine il sale. Serviranno circa 35-40 minuti per realizzare l'impasto. Trasferitelo su un piano di lavoro infarinato, raccoglietelo a palla, poi fatelo riposare per 30 minuti in una ciotola coperta con la pellicola.
Dividetelo poi a metà e fate lievitare per circa 2 ore a 28 °C.
Tagliate i panetti a forma di stella e cospargeteli con i pinoli, lo zucchero di canna mescolato con pochissima acqua, cannella e scorza di arancia.
Cuocete i nadalin nel forno ventilato a 180 °C per 20-25 minuti.

Dessert al panettone *pag. 84*
Nadalin *pag. 88*

I dolci lievitati stanno bene con le bollicine; rosate se c'è la crema al cioccolato. In **Franciacorta** abbiamo trovato il **Demi Sec** de La Montina, mix di Pinot nero e Chardonnay morbido e scorrevole, con profumi di frutti di bosco. *19,50 euro, lamontina.com*

Panna cotta *pag. 86*
Bignè croccanti *pag. 86*

L'unione perfetta è con un **passito di montagna**, come lo Chambave Muscat Flétri 2018 di La Vrille. Da uve moscato, con profumi di scorza di agrumi, erbe di montagna, miele e frutta secca, ha una nota sapida che ben si equilibra con la dolcezza. *39 euro, lavrille.it*

Alcuni momenti delle food experience con Gabriele Bonci e Stefano Cavada, che si sono svolte nei Miele Experience Center di Milano e di Roma.

VIVI L'ESPERIENZA

i punti vendita di Miele, distribuiti nelle grandi città italiane di Milano, Torino, Bolzano, Padova, Roma e Napoli sono molto più di semplici negozi: non solo offrono una consulenza altamente professionale per la scelta dei prodotti più adatti alle esigenze di ciascuno, ma sono aperti a tutti coloro che vogliono approfondire le esperienze di utilizzo degli elettrodomestici. Per questo Miele ha creato le Food Experience, veri momenti conviviali e interattivi per conoscere nuove tecniche di cottura, scoprire i segreti della panificazione e imparare a preparare menù speciali legati a occasioni specifiche o alla stagionalità dei prodotti. Le Food Experience sono nate anche grazie alla collaborazione di personaggi che condividono con Miele i valori di sostenibilità, artigianalità e qualità. Tra questi, maestri di panificazione e pasticceria come Gabriele Bonci, Fulvio Marino, Denis Lovatel e Giuseppe Amato, food blogger come Stefano Cavada e il team della storica enoteca Trimani. Chi partecipa agli eventi, oltre alla possibilità di degustare quanto preparato, avrà anche diritto a un esclusivo sconto del 20% su accessori e detergenti universali per la cucina e il lavaggio e un omaggio dedicato. **WWW.MIELE.IT/EVENTI**

PETTOLE

CHE SPLENDORE, SIAMO AL SUD

INSALATA DI POLPO E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Sara, napoletana, e Paolo, origini pugliesi e campane, hanno cucinato a quattro mani mettendo nei loro piatti di festa qualche ingrediente forestiero. Come il brodo giapponese nella minestra maritata. Squisito

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO** E **SARA FOSCHINI**
TESTI **MARIA VITTORIA DALLA CIA**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**

AMICI AI FORNELLI
La responsabile della nostra cucina di redazione, Sara Foschini, napoletana ma milanese di adozione, con Paolo Bussolino, veterinario torinese. Sono diventati amici condividendo l'amore per le ricette del Sud divenute per loro tema di confronto e di interessanti divagazioni.

PETTOLE

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 3 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

- **1 litro olio di arachide**
- **500 g farina 0 o 00**
- **20 g filetti di acciughe sott'olio**
- **10 g lievito di birra fresco**
- **olive taggiasche denocciolate**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Sciogliete il lievito di birra fresco in 1 cucchiaio di acqua.
Mescolate in una ciotola la farina, il lievito e 1 cucchiaino di sale. Create un buco al centro, versatevi 1 cucchiaino di olio extravergine, poco meno di 400 g di acqua e amalgamate con una forchetta fino a ottenere una pasta molle.
Unite 3-4 cucchiai di olive, le acciughe tagliate a pezzetti e amalgamate bene.
Coprite la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare in un luogo riparato e temperato (in forno spento con la luce accesa va benissimo) per almeno 3 ore. A questo punto l'impasto dovrebbe aver triplicato il proprio volume.
Scaldate l'olio di arachide in una padella dai bordi alti o in una piccola casseruola fino a 175 °C; create delle palle di impasto con un cucchiaio e fatele scivolare con un dito nell'olio bollente.
Friggetele per circa 2 minuti, girando più volte, quindi scolatele su carta da cucina.

INSALATA DI POLPO E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg 1 polpo verace**
- **1 kg patate – 300 g latte**
- **300 g brodo vegetale**
- **cipolla bianca**
- **curcuma in polvere**
- **prezzemolo – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER L'INSALATA DI POLPO

Pulite e lavate bene il polpo.
Portate a ebollizione una grande casseruola di acqua.
Afferrate il polpo dal capo e immergete i tentacoli per 4-5 volte su e giù per farli arricciare.
Tuffate poi il polpo e cuocetelo per 30-40 minuti dalla ripresa del bollore (o fino a quando la forchetta non affonderà con facilità nel tentacolo più grosso).
Pelate intanto 500 g di patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm; lessateli in acqua per circa 20 minuti, finché non risulteranno teneri, ma non sfaldati. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Scolate il polpo, una volta cotto, lasciatelo raffreddare e tagliatelo nel modo preferito.
Raccoglietelo in una ciotola con le patate e condite con sale, olio e una manciata di prezzemolo tritato.

PER LA CREMA DI PATATE

Pelate e tagliate le patate rimaste a cubetti di piccole dimensioni.
Pulite e tagliate finemente ½ cipolla. Rosolatela in una casseruola in un velo di olio caldo. Aggiungete quindi le patate e cuocetele per circa 5 minuti o finché non inizieranno ad attaccarsi.
Versate il latte e il brodo, abbassate leggermente il fuoco e lasciate cuocere controllando e girando di tanto in tanto, fino a quando le patate non inizieranno a sfaldarsi (ci vorranno dai 30 ai 40 minuti, a seconda delle dimensioni dei cubetti).
Condite con sale, 1 cucchiaino e mezzo di curcuma e frullate direttamente nella casseruola riducendo tutto in una crema; allungate con acqua o brodo, se la crema dovesse risultare troppo densa. Lasciate intiepidire.
Distribuite 1 cucchiaio abbondante di crema di patate in ogni piatto, adagiatevi l'insalata di polpo e servite.

MINESTRA MARITATA CON PAK-CHOI E DASHI

Impegno Medio
Tempo 4 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL DASHI (BRODO GIAPPONESE)

- **60 g katsuobushi (fiocchi di tonnetto striato essiccato, tipici della cucina giapponese)**
- **40 g alga kombu**

PER LA MINESTRA MARITATA

- **500 g pak-choi – 150 g salsiccia**
- **70 g Parmigiano Reggiano grattugiato**
- **2-3 costine di maiale**
- **2 finocchi piccoli**
- **1 cespo di scarola**
- **1 cespo di cicoria**
- **1 cespo di indivia belga**
- **1 spicchio di aglio**
- **½ gallina o pollo**
- **½ verza – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL DASHI

Tagliate in pezzi grossolani l'alga kombu, unitela in una casseruola con 2 litri di acqua e lasciate riposare per 30 minuti. Alla fine accendete il fuoco e cuocete per circa 15 minuti, senza raggiungere il bollore. Scolate quindi le alghe e nella stessa acqua aggiungete il katsuobushi spegnendo il fuoco appena si leva il bollore.
Lasciate in infusione per una decina di minuti, quindi filtrate con un colino a maglie strette.

PER LA MINESTRA MARITATA

Tagliate salsiccia, costine e gallina in pezzetti di media grandezza. Raccoglieteli in una pentola capiente e copriteli di acqua. Dopo 15 minuti di bollore, eliminate l'acqua e tenete da parte la carne, sgrassata. Riportate la pentola sul fuoco con acqua pulita e, raggiunto il bollore, immergete nuovamente i pezzi di carne.
Proseguite la cottura della carne per almeno 2 ore a fuoco medio.
Mondate tutte le verdure e lessatele in un'altra casseruola, in abbondante acqua bollente per una decina di minuti dalla ripresa del bollore. Scolatele e tenetele da parte.
Scolate la carne al termine della cottura e fatela intiepidire; spolpate la gallina e le costine; tagliate a pezzetti la salsiccia.
Scaldate un giro di olio in una casseruola dai bordi alti e fatevi imbiondire 1 spicchio di aglio, →

quindi eliminatelo e spegnete il fuoco.
Aggiungete nella casseruola metà delle verdure, formate sopra di esse uno strato con metà delle carni, coprite con qualche mestolo di dashi e aggiungete una manciata di parmigiano grattugiato; create un secondo strato di verdure, carni, parmigiano, coprite con il dashi rimasto e aggiustate di sale.
Riaccendete il fuoco e fate cuocere a fiamma medio-basso per 1 ora circa dal bollore.
Servite la minestra calda, non bollente.

SARTÙ DI RISO E POLPETTINE DI LUGANEGA

Impegno Per esperti
Tempo 5 ore
più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL RAGÙ NAPOLETANO
- **700 g passata di pomodoro**
- **400 g luganega**
- **200 g polpa di manzo**
- **200 g costine di maiale**
- **1 cipolla grande**
- **vino bianco secco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER LE POLPETTINE
- **200 g luganega**
- **30 g taralli**
- **1 uovo – olio di arachide**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **sale – pepe**

PER IL RISO E PER COMPLETARE
- **500 g riso Carnaroli o Vialone nano**
- **150 g mozzarella fior di latte sgocciolata o provola affumicata**
- **100 g pisellini primavera**
- **50 g Parmigiano Reggiano o pecorino**
- **30 g taralli – 3 uova**
- **burro – sale**

PER IL RAGÙ NAPOLETANO
Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un'ampia padella con un velo di olio per circa 1 minuto. Aggiungete le carni, rosolatele bene e sfumatele con ½ bicchiere di vino; quando l'alcol sarà evaporato, unite la passata di pomodoro. Raggiunto il bollore, abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco molto lento per almeno 3-4 ore, finché le carni non risulteranno tenere; giratele di tanto in tanto, aggiustando di sale.
PER LE POLPETTINE
Frullate i taralli riducendoli a una grana simile al pangrattato.
Sgranate la luganega in una ciotola e impastatela con i taralli frullati, l'uovo, 3 cucchiai di parmigiano, sale e pepe.
Formate delle polpettine di 2-3 cm e friggetele in abbondante olio ben caldo fino a doratura. Scolatele su carta da cucina.
PER IL RISO E PER COMPLETARE
Rassodate le uova, raffreddatele del tutto in acqua fredda, sgusciatele e tagliate ciascuna in 4 spicchi.
Stufate i piselli in padella con una tazzina di acqua e poco sale.
Togliete i pezzi di carne, ormai cotta, dal sugo. Unite nel sugo 1 bicchiere di acqua, portate a bollore, versate il riso e cuocete a fiamma lenta, aggiungendo acqua, se serve. Quando il riso sarà cotto e avrà assorbito tutto il sugo, unite il parmigiano, mescolate, aggiustate di sale, se serve, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.
Componete il sartù: imburrate uno stampo a ciambella (ø 24 cm) e spolveratelo con i taralli frullati. Formate un primo strato di riso, creando un incavo per accogliere il ripieno. Distribuitevi polpettine, piselli, pezzetti di luganega (del ragù) sbriciolata, fior di latte e uova sode. Coprite con un altro strato di riso, compattate bene e pareggiate la superficie del sartù; con taralli frullati e una manciata di parmigiano.
Infornate il sartù a 180 °C in modalità statica nella parte medio-alta del forno. Dopo circa 1 ora sfornatelo e lasciatelo raffreddare nello stampo per 5 ore almeno prima di sformarlo (non sformate il sartù se ancora caldo).

CAPRETTO, LAMPASCIONI E PATATE ROSSE AL FORNO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL CAPRETTO

- 1,5 kg **capretto a pezzi**
- 500 g **patate rosse**
- 400 g **lampascioni**
- 2-3 **spicchi di aglio**
- **rosmarino – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA MAIONESE ALLO ZAFFERANO

- 1 **uovo – olio di girasole**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto di vino bianco**
- ½ **bustina di zafferano**
- **sale**

Mondate i lampascioni e immergeteli in acqua fredda.
Lavate le patate rosse e tagliatele a spicchi lasciando la buccia.
Disponete i pezzi di capretto in una teglia da forno, massaggiateli con olio, sale, pepe e rosmarino tritato. unite l'aglio sbucciato, i lampascioni e le patate e girate con le mani in modo da condire omogeneamente.
Infornate a 200 °C in modalità statica per 1 ora, ponendo la teglia nella parte bassa del forno. A metà cottura girate i pezzi di capretto. Se la superficie dovesse asciugarsi troppo, spennellatela con acqua o con il fondo di cottura.

PER LA MAIONESE ALLO ZAFFERANO

Rompete l'uovo nel bicchiere di un mixer a immersione; aggiungete 100 g di olio extravergine di oliva e 100 g di girasole, 1 cucchiaio di aceto, lo zafferano e un pizzico di sale.
Frullate con il mixer per 1-2 minuti, fino a ottenere la consistenza desiderata.

GRANA
PADANO

PASTICCIOTTI CON CREMA ALLA RICOTTA DI PECORA

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PEZZI

PER IL RIPIENO

- **400 g latte intero**
- **200 g ricotta di pecora fresca**
- **140 g zucchero semolato**
- **100 g panna fresca**
- **70 g farina – 4 tuorli**
- **1 limone con buccia edibile**
- **amarene sciroppate**

PER LA PASTA FROLLA

- **500 g farina 00 – 250 g burro**
- **200 g zucchero a velo**
- **4 tuorli – 1 baccello di vaniglia**
- **burro, farina e albume per gli stampi e la cottura finale**

PER IL RIPIENO

Setacciate la ricotta e fatela riposare in frigo per 2 ore. Frullate i tuorli con lo zucchero, in un composto spumoso. Unite la farina setacciata e amalgamate con una frusta; aggiungete a filo panna e latte freddi, infine la scorza di limone grattugiata. **Cuocete** a fiamma bassa mescolando fino a sfiorare il bollore; spegnete quando la crema iniziá ad addensarsi. Versatela in una ciotola fredda, mescolate, coprite con pellicola a contatto; una volta tiepida, mettetela in frigo per 1 ora. Mescolate la crema con la ricotta e il succo del limone (mezzo, se è grande) con le fruste elettriche. Coprite con pellicola a contatto.

PER LA PASTA FROLLA

Frullate in un mixer farina e burro freddo a pezzi ottenendo un composto sabbioso. Impastatelo con i semi della vaniglia, lo zucchero a velo e i tuorli in un panetto compatto ed elastico. **Avvolgetelo** con pellicola e ponetelo a riposare in frigo per almeno 30 minuti. **Stendetelo** infine su una spianatoia infarinata o fra 2 fogli di carta forno, fino a 5 mm di spessore.

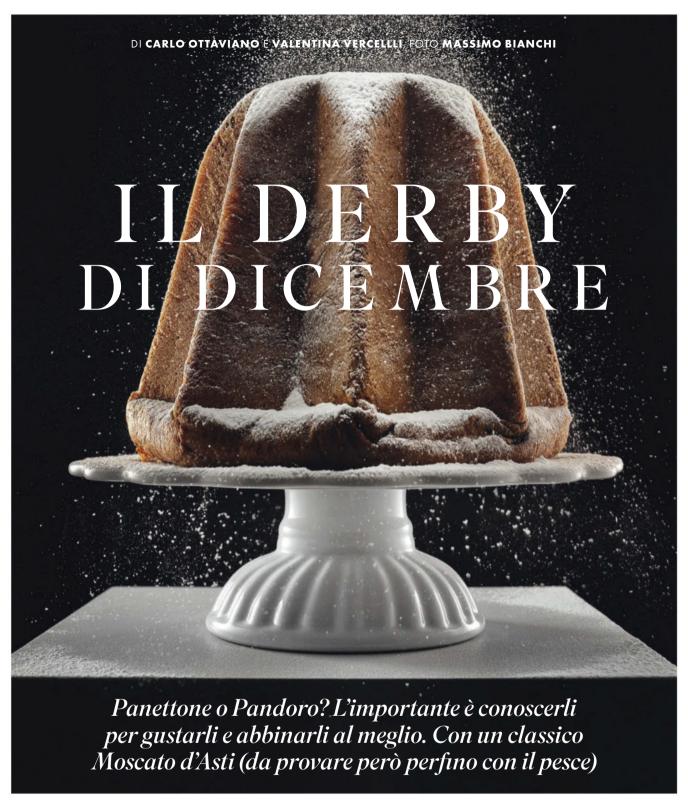
PER COMPLETARE

Imburrate e infarinate 6-8 stampini e foderateli con la pasta frolla. **Riempite** con la crema e con 1-2 amarene. Coprite con altra pasta frolla, rifilate l'eccesso e sigillate i bordi. Spennellate la superficie dei pasticciotti con albume e infornate a 180 °C in modalità statica per 30-35 minuti. Quando saranno ben dorati, sfornateli, fateli intiepidire e spolverateli con zucchero a velo.

130 YEARS
1892 - 2022
HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

DI **CARLO OTTAVIANO** E **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

IL DERBY DI DICEMBRE

Panettone o Pandoro? L'importante è conoscerli per gustarli e abbinarli al meglio. Con un classico Moscato d'Asti (da provare però perfino con il pesce)

PANDORO

DOVE NASCE

Fatto molto raro in cucina, c'è una data sicura: il 14 ottobre 1894, quando il pasticciere Melegatti di Verona ottenne l'attestato di «privativa industriale» dalle autorità del Regno d'Italia.

INGREDIENTI

Farina di frumento, zucchero, uova e tuorli, almeno il 20% di burro, lievito naturale, aromi di vaniglia o vanillina. Consentita l'aggiunta di alcuni conservanti ed emulsionanti.

METODO DI PRODUZIONE

La lavorazione è più complessa di quella del panettone e dura tra 50 e 60 ore, pur essendo sufficienti 50 minuti appena (a 175 °C) per la vera e propria cottura di un formato da 1 kg.

PREZZI

Al supermercato, pandoro e panettone si trovano dai 5-7 euro (a prezzi ancora più bassi quando vengono usati come «prodotti civetta»). Pandoro e panettone artigianali da 1 kg partono da 20-25 euro.

ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI

DOVE NASCE
In 51 Comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, parte del territorio di Langhe-Roero-Monferrato.

METODI DI PRODUZIONE
Rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) oppure in bottiglia (metodo classico).

GRADO ALCOLICO
Minimo 7% vol. per l'Asti Spumante dolce; circa 11% vol. per le tipologie di Asti Spumante più secche; circa 5% vol. per il Moscato d'Asti.

CARATTERISTICHE
Tutte le tipologie sono fresche e spumeggianti, con profumi floreali (acacia, tiglio, salvia) e fruttati (agrumi, pesca).

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C per gli spumanti; sui 10 °C per il Moscato d'Asti.

ABBINAMENTI
D'abitudine con i dolci, ma oggi le versioni con più residuo zuccherino anche con formaggi e piatti agrodolci e piccanti; le versioni più secche con formaggi, pesce, carni bianche e risotti.

PANETTONE

DOVE NASCE
Secondo la leggenda, a Milano nel Quattrocento alla tavola di Lodovico il Moro, durante una cena alla quale sarebbe stato presente anche Leonardo da Vinci.

INGREDIENTI
Farina di frumento, zucchero, uova e tuorli, burro (almeno il 16% del totale), uvetta e scorze di agrumi canditi, lievito naturale (da pasta acida), sale.

METODO DI PRODUZIONE
La lavorazione richiede almeno 30 ore e due lievitazioni, la prima di una intera notte. Una volta cotto, per mantenere la forma, il panettone si lascia raffreddare a testa in giù per 10-12 ore.

CONSERVAZIONE
Panettone e pandoro vanno tenuti, ben chiusi nei loro involucri, in luogo fresco e asciutto; prima del consumo si lasciano rinvenire a temperatura ambiente. Sigillati, durano per 8-9 mesi dalla data di produzione. Quelli artigianali, perfetti dopo 10-20 giorni da quando vengono sfornati, durano fino a 40 giorni.

TENUTA
Rapitalà

PANDORO

È il cugino giovane tra i grandi dolci di Natale essendo nato «solo» nel 1894. Rimanda all'antica tradizione veronese del medievale Nadalin, un lievitato a forma di stella a otto punte ricoperto da un impasto di pinoli lavorati con zucchero e granella di mandorle. Il consumo di pandoro continua a crescere perché, soffice com'è, piace particolarmente ai bambini, con la stella – le punte devono essere nette e ben regolari – che fa pensare alla Cometa dei Re Magi. Uniformità della doratura esteriore del «pan de oro» e mancanza di chiazze sono la prima evidenza di qualità già a occhio. Inoltre, non deve dare l'impressione di sudare: né unto, né umido. L'alveolatura interna, a differenza del panettone, deve essere molto fitta e con buchetti minuscoli. La leggerezza, quasi fosse una nuvola, dipende dalle proporzioni usate di burro e uova. Il burro rilascia il tradizionale aroma dei croissant, mentre il profumo della vaniglia dell'impasto deve essere appena accennato. Artigianale o industriale che sia, viene venduto sempre insieme con lo zucchero a velo, che non è un di più facoltativo ma un ingrediente da aggiungere prima di servirlo per completare e bilanciare la dolcezza. Dal 1894, una delle icone identitarie del Belpaese.

ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI

Perfetti con pandoro e panettone, classici con la merenda salata piemontese, contemporanei con risotti, crostacei e carni bianche, soprattutto ora che le versioni dolci sono state affiancate da tipologie più secche. Il vitigno a cui si devono i vini aromatici italiani più conosciuti è il moscato bianco, arrivato sulla Penisola con i coloni greci. Il nome deriva dal latino *muscum*, muschio, e pare si riferisca al suo tipico aroma muschiato. Quel che è certo è che ha trovato la sua casa d'elezione in Piemonte, dove nei primi anni del Seicento si occupò della sua coltivazione e produzione Giovanni Battista Croce, gioielliere di Carlo Emanuele I. Questo vino bianco spumeggiante e leggero ebbe un successo tale che, per proteggerne le origini, già nel 1932 fu fondato il Consorzio di Tutela dell'Asti; la Doc arriva nel 1967; dal 1993 l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sono tutelati con la Docg. Oggi si contano 9.900 ettari coltivati a moscato bianco; le bottiglie prodotte sono poco più di 90 milioni all'anno (50 milioni di Asti Spumante e le rimanenti di Moscato d'Asti). L'85% è esportato, con la Russia primo mercato per lo Spumante e gli Stati Uniti pazzi per il Moscato d'Asti (nel 2020 si sono aggiudicati il 71% della produzione).

PANETTONE

È l'Everest dei prodotti da forno, difficile da preparare com'è. Eppure, sarebbe nato dall'invenzione di un semplice garzone, che col suo «pan de Toni» riuscì a salvare una cena di gala di Ludovico il Moro al Castello Sforzesco di Milano. Vera e propria opera di ingegneria dolciaria fin dalla lievitazione, si giudica a occhio dalla crosta: mai troppo bruciata o troppo chiara, mentre l'interno giallo color miele deve tendere alla nocciola. Anche gli alveoli – filamentosi e mai cavernosi – rivelano la qualità della lievitazione. Al naso vanno esaminati fragranza, molteplicità aromatica, persistenza e intensità di burro, lievito, frutta candita e vaniglia. Al tatto va valutata la resistenza durante il taglio, la sofficità, la consistenza e l'umidità. Deve essere elastico: provate a schiacciarne un pezzettino, la pasta deve tendere a tornare come prima. Più personale e meno oggettivo il giudizio sul gusto: una leggerissima, ma davvero lieve, sensazione finale acidula è, comunque, segno dell'uso di un buon lievito madre. Ad aggiungere piacere a piacere c'è infine la ritualità. Compresa quella di riciclare i pezzi avanzati: per esempio, realizzando un facile crumble con della frutta saltata in padella con zucchero e cannella, oppure muffin con uova, zucchero, yogurt e lievito. ■

Gli Spaghetti alla Spirulina di Felicia sono il simbolo di un'era consapevole, in cui il piacere del cibo si unisce al benessere e alla sostenibilità. Per le Feste, provateli con gamberi, burro e scorza di agrumi.

Scoprite qui il progetto di economia circolare della Spirulina.

TANTO VALORE
IN UN PIATTO

il momento di pensare alle ricette per i giorni speciali, da trascorrere in compagnia godendosi la gioia della tavola. Per preparare un menu confortevole ma al passo coi tempi ci vuole tradizione e una buona dose di novità e innovazione. Gli spaghetti sono la pasta per eccellenza, sinonimo di buon gusto italiano e convivialità, la Spirulina è una microalga benefica, definita "il cibo del futuro" perché ha un basso impatto ambientale, è nutriente e funzionale, cioè fa bene al corpo. L'incontro con il riso integrale ha dato vita agli Spaghetti alla Spirulina di Felicia, fonte di fibre, ferro e potassio. È questa la nuova frontiera del gusto, per tutti coloro che amano innovare in cucina e nella vita. La Spirulina K Bio ApuliaKundi è del tutto pugliese. La coltivazione di questa preziosa alga deriva da un progetto di economia circolare che riutilizza l'acqua, opportunamente purificata, proveniente dal processo di pastificazione di Andriani: così si riducono al minimo gli scarti, si fa del bene all'ambiente e a sé stessi.

WWW.FELICIA.IT

SPAGHETTI ALLA SPIRULINA FELICIA CON GAMBERI

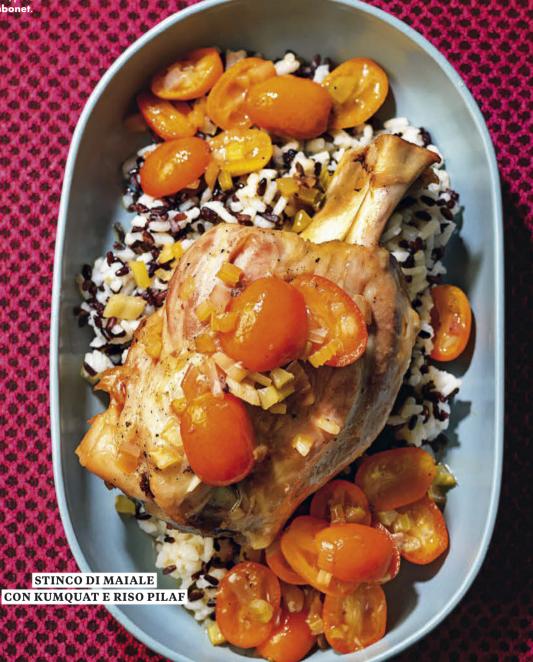
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti alla Spirulina di Felicia
200 g gamberi – 100 g burro salato
1 limone biologico – sale – pepe

Pulite i gamberi e tagliateli a tocchetti molto piccoli, ottenendo una tartare, conditela con un pizzico di sale e di pepe e conservatela al fresco fino al momento dell'utilizzo.
Lessate gli spaghetti alla spirulina in acqua bollente salata, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
Fate sciogliere molto delicatamente il burro in una casseruola e aggiungetevi un piccolo mestolo di acqua di cottura.
Scolate gli spaghetti e mantecateli nel burro sciolto.
Grattugiate un po' di scorza di limone restando in superficie per non intaccare la parte bianca amarognola.
Disponete gli spaghetti nei piatti arrotolandoli leggermente per formare un nido.
Completate distribuendo sopra la tartare di gamberi, un pizzico di scorza di limone e foglie aromatiche a piacere, come maggiorana o menta.
Chef Giovanni Cifarelli

Per lo storione, vassoio tondo con bordo oro e nero e bicchiere di ceramica **Stella Fatucchi**, posate **Sambonet**.

STINCO DI MAIALE CON KUMQUAT E RISO PILAF

CARNE O

Adesso devono essere sontuosi. Scegliete salmone, spigola e storione oppure tagli da arrosto come lombata e stinco.

STORIONE, CAPESANTE E SFORMATINI DI CAROTE

PESCE?

Preparateli con farciture e «croste». Serviteli con contorni speciali

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **SERENA GROPPO** E **BEATRICE PRADA**

Piatto piano e sottopiatto **Stella Fatucchi**, calice e bicchiere **Arnolfo di Cambio** su Artemest, posate **Sambonet**, tovagliolo **Once Milano**.

ARROSTO DI TACCHINO RIPIENO CON SUGO AL PASSITO E UVETTA

STINCO DI MAIALE CON KUMQUAT E RISO PILAF

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 stinchi di maiale
- 200 g kumquat
- 150 g riso Carnaroli
- 50 g burro
- 50 g riso Venere
- 1 scalogno
- 1 gambo di sedano
- zucchero – scalogno
- olio extravergine di oliva
- vino bianco secco
- sale – pepe

Salate e pepate gli stinchi, metteteli in una cocotte in ghisa con un filo di olio, chiudete con il coperchio, e infornate a 180 °C per 50 minuti.
Tagliate a metà per il lungo i kumquat.
Pulite le verdure e tagliatele a dadini.
Fondete il burro in una padella con 1 cucchiaio di zucchero, quindi aggiungete la dadolata di verdure e i kumquat e fateli rosolare per 3-4 minuti.
Sfornate momentaneamente gli stinchi, sfumate con 1 bicchiere di vino bianco e unitevi le verdure con i kumquat. Infornatelo nuovamente per altri 50 minuti.
Cuocete intanto il riso Carnaroli in una casseruola dove avrete rosolato ½ scalogno, lasciato intero, con ½ cucchiaio di olio. Unite 300 g di acqua e una presa di sale, coprite e infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, quindi aprite e correggete di sale.
Lessate invece il riso Venere a parte, in una casseruola con acqua bollente salata, per circa 15 minuti, quindi scolatelo.
Mescolate i due risi tra loro.
Sfornate gli stinchi e serviteli con il riso bianco e nero e il sugo di kumquat.

STORIONE, CAPESANTE E SFORMATINI DI CAROTE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 6 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER GLI SFORMATINI
- 600 g carote
- 100 g panna fresca
- 2 uova
- 2 tuorli
- burro
- sale

PER L'ARROSTO
- 900 g filetto di storione
- 2 scalogni
- maggiorana
- rosmarino
- vino bianco secco
- burro
- pâté di tartufo
- olio extravergine di oliva
- sale

PER COMPLETARE
- 8 capesante
- burro
- sale

PER GLI SFORMATINI
Sbucciate le carote e tagliatele a bastoncini, quindi lessatele in acqua bollente salata per 20 minuti circa. Spegnete, scolate e lasciate intiepidire.
Pesatene 500 g esatti e frullateli con il mixer a immersione insieme con la panna, le uova, i tuorli e una presa di sale.
Distribuite il composto in 8 stampini troncoconici, unti con burro fuso, e infornateli a bagnomaria a 180 °C per circa 30 minuti.
Sfornateli e lasciateli raffreddare, quindi sformateli.
PER L'ARROSTO DI STORIONE
Spellate il filetto di storione e mettetelo in un recipiente che lo contenga giustamente. Versatevi vino fino a coprire, unite qualche rametto di maggiorana e rosmarino, 2 scalogni sbucciati e tagliati a pezzetti e lasciate marinare coperto per 6 ore, in frigorifero.
Scolate lo storione dalla marinata e tamponatelo per asciugarlo, con carta da cucina.
Trasferitelo in una pirofila, spennellatelo con il pâté di tartufo, ungete con un filo di olio e infornatelo a 190 °C per circa 20 minuti.
PER COMPLETARE
Togliete le noci delle capesante dalle conchiglie, insieme con il loro corallo, e arrostitele in una padella con 40 g di burro, color nocciola, per circa 3 minuti in totale, voltandole sui due lati. Salatele.
Servite lo storione insieme con gli sformatini di carote e le noci di capesante.

→

ARROSTO DI TACCHINO RIPIENO CON SUGO AL PASSITO E UVETTA

Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA FARCIA
- 245 g polpa di manzo macinata
- 245 g pancetta di maiale fresca
- 210 g polpa di tacchino
- 100 g lardo
- 50 g vino bianco secco
- 40 g sale fino
- 1 spicchio di aglio
- 1 chiodo di garofano
- pepe nero grani
- cannella in polvere

PER L'ARROSTO
- 1,2 kg petto di tacchino
- 100 g uvetta
- 2 gambi di sedano
- 1 carota – 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- vino passito
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

PER IL RIPIENO
Schiacciate lo spicchio di aglio e mettetelo in una ciotolina con il vino bianco.
Tagliate a pezzettini la pancetta, il lardo e la polpa di tacchino e tritateli separatamente nel cutter, azionandolo a impulsi, per non spappolarli troppo. (L'ideale sarebbe usare un tritacarne).
Mescolateli poi tra loro, aggiungendo anche la polpa di manzo.
Condite tutto con il sale, 1 cucchiaino di pepe in grani schiacciati, il chiodo di garofano, anch'esso schiacciato, ½ cucchiaino di cannella in polvere e il vino bianco, dopo avere tolto l'aglio.
Impastate bene con le mani, quindi schiacciate l'impasto sul piano di lavoro e recuperatelo con una spatola, in modo da renderlo il più omogeneo possibile.

PER L'ARROSTO
Tagliate il petto di tacchino e battetelo con il matterello in modo da ricavarne una fetta rettangolare adatta a essere farcita. Potete chiedere al vostro macellaio di prepararvela, per un arrosto lungo circa 30 cm.
Farcitela con il ripieno e richiudetela a rotolo, quindi legatela con lo spago da cucina.
Pulite il sedano, la carota e la cipolla e tagliateli a dadini piccoli.
Rosolateli in una cocotte con un filo di olio e la foglia di alloro per 3-4 minuti.
Salate leggermente e pepate l'arrosto, quindi rosolatelo in una padella, con un velo di olio, su tutti i lati per 2-3 minuti.
Trasferitelo nella cocotte con le verdure e sfumate tutto con 3 bicchieri di vino passito; aggiungete l'uvetta, chiudete con il coperchio e cuocete nel forno a 180 °C per 1 ora e 20 minuti circa.
Servite l'arrosto con il suo sugo, accompagnando a piacere con gallette di verdure o patate.

MEDAGLIONI DI SALMONE FARCITI DI ORTAGGI E RANA PESCATRICE

Piattino **Ginori 1735** su Artemest, piatto piano **Arcucci Trade**, bicchiere di ceramica **Stella Fatucchi**.

MEDAGLIONI DI SALMONE FARCITI DI ORTAGGI E RANA PESCATRICE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

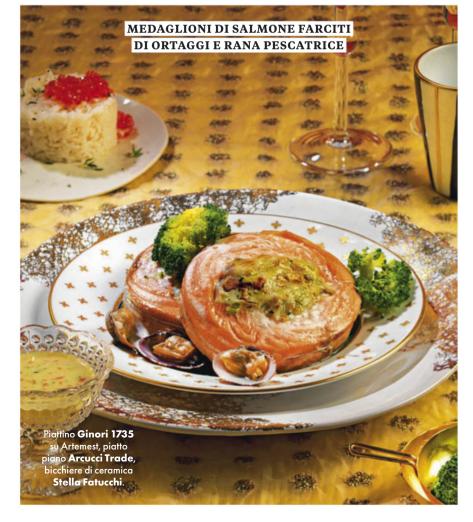
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I MEDAGLIONI
- 1,2 kg 6 tranci di filetto di salmone senza pelle
- 600 g 1 broccolo
- 150 g polpa di rana pescatrice
- 75 g panna fresca
- 2 carciofi
- 1 gambo di sedano
- burro
- erba cipollina
- sale – pepe

PER LA SALSA
- 500 g vongole
- 80 g panna fresca
- 50 g sedano
- 40 g carota
- vino bianco secco
- burro
- sale

PER I MEDAGLIONI
Tagliate a metà per il lungo i filetti di salmone, quindi accoppiate le due metà mettendo la parte più spessa a contatto con quella più sottile, e formando degli anelli, con uno spazio al centro per la farcitura.
Fissateli con uno spago, come degli arrostini, senza stringerlo: servirà a non perdere la forma quando si farciranno. →

Vassoio **Stella Fatucchi.**

SPIGOLA E GAMBERI IN PASTA STRUDEL AI PISTACCHI

Pulite il broccolo, togliendo dal gambo i ciuffetti e mettendoli da parte.
Decorticate il gambo, togliendo lo strato più esterno, e tagliate a dadini la parte interna.
Pulite i carciofi, tenendo solo i cuori e tagliate anch'essi a dadini.
Mondate il sedano e tagliatelo a dadini.
Raccogliete le verdure a dadini in una padella con 1 bicchiere di acqua e 30 g di burro. Quando l'acqua sarà evaporata e le verdure cominceranno a sfrigolare nel burro, dopo circa 4 minuti, aggiungete 1 cucchiaiata di erba cipollina a rondelline, cuocete per 1 altro minuto e spegnete.
Tagliate a pezzetti la rana pescatrice e frullatela nel cutter con la panna, ottenendo una crema. Salate, pepate e completate aggiungendo la dadolata di verdure.
Riempite gli anelli di salmone con questo ripieno. Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 180 °C per circa 15 minuti.
Scottate i ciuffetti di broccolo in acqua bollente salata per 5-6 minuti.

PER LA SALSA

Fate aprire le vongole in una padella con ½ bicchiere di vino bianco (senza olio), con un coperchio in 3-4 minuti.
Togliete le vongole ed eliminate le valve vuote.
Filtrate il sughino e tenetelo da parte.
Tritate molto finemente la carota e il sedano, fate rosolare il trito in una padella con una nocetta di burro e qualche foglia di timo, quindi unite l'acqua delle vongole e la panna. Cuocete per circa 4 minuti e spegnete, correggendo di sale.
Servite i medaglioni con le vongole, la salsa alle vongole e i broccoli, accompagnando a piacere con riso basmati al vapore, guarnito con uova di salmone.

SPIGOLA E GAMBERI IN PASTA STRUDEL AI PISTACCHI

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,2 kg **1 spigola**
- 200 g **code di gamberi sgusciate**
- 100 g **panna fresca**
- 20 g **albume**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **maggiorana**
- **prezzemolo – sale**

PER LA PASTA STRUDEL

- 150 g **farina**
- 50 g **burro**
- **1 uovo**
- **sale**

PER COMPLETARE

- 200 g **chicchi di uva**
- 80 g **pistacchi pelati**
- **1 melagrana**
- **burro**
- **farina per la pasta**
- **erba cipollina**

Pulite il pesce conservando la testa e le lische. Sfilettatelo, quindi spinate e spellate i filetti.
Frullate i gamberi con la panna e l'albume, con un pizzico di sale.
Spalmate la crema ottenuta su uno dei due filetti, appoggiato con la parte della polpa verso l'alto, quindi copritelo con l'altro filetto, poggiandolo al contrario (testa coda), con la parte della coda più appuntita sopra la parte più larga: in questo modo, si manterrà una forma più omogenea una volta in crosta.
Avvolgete il pesce in un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, quindi legatelo ad arrosto con lo spago da cucina, mettetelo in una pirofila, ungetelo con un filo di olio e infornatelo a 200 °C per 45 minuti circa.
Sfornatelo e lasciatelo raffreddare. Meglio ancora se lo preparate la mattina per la sera o il giorno prima.
Preparate intanto il brodo di pesce: recuperate la testa e gli scarti, metteteli in una casseruola con 500 g di acqua e 100 g di vino bianco, un rametto di maggiorana e uno di prezzemolo. Fate bollire per 20 minuti, filtrate il brodo ottenuto e fatelo poi ridurre ancora della metà.

PER LA PASTA STRUDEL

Impastaste la farina con l'uovo, il burro morbido, 30 g di acqua e un pizzico di sale. Lavoratela finché non si sarà formato un panetto elastico. Spennellatelo di burro e lasciatelo riposare sotto una pentola precedentemente scaldata, per 20 minuti.

PER COMPLETARE

Stendete poi la pasta su un canovaccio infarinato, con le mani. Tiratela poco per volta, alzandola e stendendola da sotto con il dorso delle mani, fino a ottenere una grande sfoglia sottilissima, quasi trasparente.
Tritate i pistacchi nel cutter riducendoli in polvere; distribuiteli sulla pasta.
Appoggiate sul lato verso di voi →

l'arrostino di pesce, liberato dallo spago e dalla carta, quindi avvolgetelo nella pasta strudel: fate un primo giro, quindi chiudete la pasta alle estremità e terminate di arrotolarlo.
Appoggiatelo su una placca foderata con carta da forno, con la chiusura del rotolo rivolta verso il basso. Spennellatelo con burro fuso e infornatelo nuovamente a 185 °C per circa 30 minuti.
Tagliate intanto i chicchi di uva a metà.
Fondete in una padella 50 g di burro quindi unitevi l'uva e fatela rosolare per 1 minuto; sfumatela con la riduzione di pesce, riportate a bollore e cuocete ancora per 1 minuto.
Servite la spigola in crosta con l'uva rosolata e completate con chicchi di melagrana.

LOMBATA DI VITELLO IN CROSTA DI PANE AL PAPAVERO

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA CROSTA
- **300 g farina**
- **15 g semi di papavero**
- **10 g lievito di birra fresco**
- **8 g sale**
- **scalogno**
- **olio extravergine di oliva**

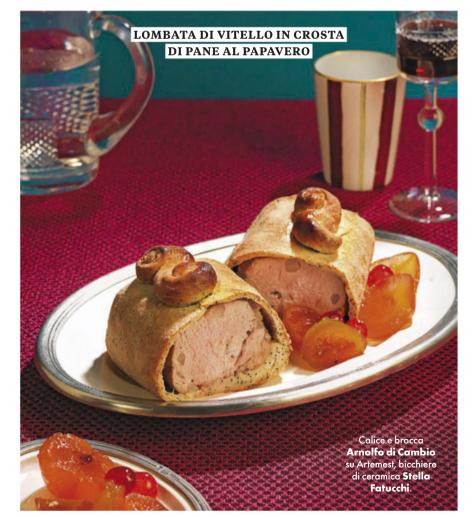
PER LA LOMBATA
- **1,7 kg lombata di vitello senza osso**
- **70 g lardo**
- **olio extravergine di oliva**
- **vino bianco secco**
- **sale – pepe**

PER LA CROSTA
Impastate la farina con il lievito sbriciolato e 180 g di acqua.
Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una padellina con 3 cucchiai di olio. Unitelo all'impasto in lavorazione, insieme con i semi di papavero. Per ultimo, unite il sale.
Lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo e morbido.
Lasciatelo riposare coperto 30 minuti.
Lavoratelo di nuovo piegandolo e arrotondandolo a palla, con le mani, su un piano infarinato, quindi lasciatelo riposare ancora per 1 ora.

PER LA LOMBATA
Ripulite la carne dal grasso in eccesso, lardellatela inserendovi il lardo in bastoncini, salatela e pepatela in superficie, ungetela con un filo di olio e infornatela a 180 °C per circa 40 minuti.
Sfornatela, sfumatela con uno spruzzo di vino bianco e infornatela ancora per 20 minuti circa.
Sfornate e lasciate intiepidire. Filtrate il sughetto di cottura.

PER COMPLETARE
Stendete l'impasto al papavero in uno strato di 5 mm di spessore, nella forma più adatta ad avvolgere l'arrosto.
Asciugate un po' la lombata tamponandola con carta da cucina, quindi avvolgetela nella pasta, rifilandola ai bordi.
Appoggiate l'arrosto in crosta su una placca foderata con carta da forno. Spennellate con olio e spolverizzate con un po' di farina, quindi infornate nuovamente a 190 °C per circa 30 minuti.
Servite l'arrosto in crosta accompagnandolo a piacere con mostarda o verdura in padella.

LOMBATA DI VITELLO IN CROSTA DI PANE AL PAPAVERO

Calice e brocca **Arnolfo di Cambio** su Artemest, bicchiere di ceramica **Stella Fatucchi**.

Walter Pedrazzi

Chef, docente di cucina, ricercatore, innovatore e divulgatore, collabora con la nostra rivista da oltre trent'anni. Proprio per questa sua conoscenza approfondita della cucina e della sua storia, anche dal punto di vista «estetico», gli abbiamo chiesto di creare per noi queste ricette, ispirate ai grandi piatti di portata degli anni Settanta e Ottanta.

CUPOLA DI PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

230 g zucchero – 190 g farina 00 – 150 g fragole – 30 g burro fuso più un po' – 6 uova – 5 tuorli – 1 foglio di gelatina ½ baccello di vaniglia – limone – Maraschino Luxardo – sale

Montate in una ciotola 2 tuorli, 3 uova, 120 g di zucchero, i semi raschiati del baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di ½ limone e un pizzico di sale per 10-15 minuti; incorporate delicatamente al composto la farina setacciata, infine unite il burro fuso a temperatura ambiente.
Imburrate uno stampo (diametro 24 cm, altezza 7 cm) e foderate il fondo con un disco di carta da forno; versatevi il composto e infornate a 180 °C (funzione ventilata) per 20 minuti. Sfornate il pan di Spagna, sformatelo dopo un paio di minuti e fatelo raffreddare.
Preparate lo zabaione: portate a leggero bollore una pentola di acqua riempita per metà, poi raccogliete in una ciotola 3 tuorli, 3 uova, 60 g di zucchero, 70 g di Maraschino Luxardo; appoggiate la ciotola sulla pentola di acqua e sbattete gli ingredienti con la frusta per una decina di minuti, in modo da ricavare uno zabaione spumoso e chiaro.
Ammollate la gelatina, poi strizzatela, scioglietela in una padellina e mescolatela allo zabaione; conservatelo in frigo.
Affettate tutto il pan di Spagna con ripetuti tagli paralleli in verticale, in modo da ricavare tante lunghe fette rettangolari spesse 1 cm (e non dei dischi): eliminate le fette tondeggianti.
Foderate con la pellicola per alimenti uno stampo a cupola da zuccotto (diametro 20 cm): accomodatevi al centro due fette di pan di Spagna, dando loro la forma dello stampo e assicurandovi che arrivino da bordo a bordo, poi proseguite foderando tutto lo stampo, ritagliando a misura le altre fette. Conservate 3-4 fette di pan di Spagna e tagliate il resto a cubetti.
Tagliate a dadini 100 g di fragole e frullate il resto con 50 g di zucchero, ottenendo una salsa.
Spennellate il pan di Spagna con il Maraschino Luxardo, poi distribuitevi sopra una parte di salsa alle fragole, un po' di zabaione, qualche dadino di fragola, qualche cubetto di pan di Spagna e proseguite con lo stesso ordine fino alla fine degli ingredienti, omettendo alla fine i cubetti di pan di Spagna e chiudendo invece con le fette tenute da parte, ritagliandole a misura dello stampo. Sigillate con la pellicola e ponete in frigo per 6-8 ore.
Sformate, eliminate la pellicola e servite.

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

L'Italia è ricca di imprese familiari che nel corso dei secoli hanno contribuito a formare i nostri gusti, nella moda, nel design e anche nel cibo. L'azienda Luxardo, fondata nel 1821 è senz'altro tra queste, grazie al suo prodotto più famoso, il maraschino, ancora venduto nell'iconica bottiglia impagliata e ingrediente irrinunciabile di dolci e cocktail. Fu la marchesa Maria Canevari, moglie di Girolamo Luxardo, a mettere a punto questo liquore ricavato dalla distillazione della marasca, che per la sua eccellente qualità meritò il brevetto dall'imperatore d'Austria. Nel corso dei decenni le generazioni che si sono succedute alla guida dell'impresa (ora sono al lavoro la sesta e la settimana) hanno affiancato alla produzione di maraschino quella di altri liquori e confetture, prodotti con la stessa attenzione e qualità di 200 anni fa e per questo particolarmente apprezzati dai pasticcieri e dai barman di molti paesi del mondo. ● **WWW.LUXARDO.IT**

Piatto di portata **Brandani**, piatti **Henriette Tableware**, bicchieri **Zafferano**.

SEMBRA POLLOCK

IN ABITI ELEGANTI

*Pandori e panettoni come pezzi unici?
Vestiteli per le grandi occasioni trasformandoli con glasse colorate, figurine di pasta di zucchero, cioccolato e cascate di caramelle*

RICETTE **EMANUELE FRIGERIO**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **FABIO FINAZZI**

Piatto di portata del pandoro **Brandani**, Babbo Natale **Henriette Home Decor**, bicchiere **Zafferano**, carte decorative **Tassotti**.

MANTELLO DA RE

Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **1 pandoro da 1 kg**
- **400 g burro**
- **200 g zucchero a velo**
- **70 g zucchero semolato**
- **70 g gelatina neutra per glassa**
- **50 g latte condensato**
- **50 g albume**
- **25 g miele o glucosio**
- **25 g burro chiarificato o burro di cacao**
- **4 g gelatina in fogli**
- **1 piccola meringa**
- **coloranti alimentare in polvere: bianco e rosso**

Montate il burro morbido con 50 g di zucchero a velo del pandoro per 5-6 minuti, finché non otterrete una crema bianca e spumosa.
Spalmatela su tutta la superficie del pandoro.
Preparate la glassa: scaldate 70 g di acqua con lo zucchero semolato e il miele, portandola a ebollizione. Reidratate la gelatina in fogli, strizzatela e scaldatela in un pentolino con la gelatina neutra per glasse portandola a 60 °C. Amalgamate i due composti con un frullatore a immersione; aggiungete una punta di cucchiaino di colorante bianco e il latte condensato, sempre mescolando, e infine, il burro chiarificato fuso.
Fate raffreddare, colorate la glassa con 1 cucchiaino di colorante rosso e utilizzatela a una temperatura di 25 °C.
Praticate dei solchi guida sulla cima del pandoro, in modo da ottenere 8 triangoli in corrispondenza delle fette; spolverizzate il pandoro →

Lampada **Zafferano**, carta decorativa **Tassotti**.

con 50 g di zucchero a velo, quindi distribuite la glassa rossa sul pandoro, a fette alternate.
Preparate una meringa, montando in una planetaria 50 g di albume con 100 g di zucchero a velo, finché non otterrete un composto a neve ferma. Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con la bocchetta rigata. Formate dei piccoli ciuffi di meringa lungo le congiunture dei due colori e alla base del pandoro. Sistemate una meringa sulla cima del pandoro e portate in tavola.

SEMBRA POLLOCK

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **1 pandoro da 1 kg**
- **130 g zucchero semolato**
- **130 g gelatina neutra per glassa**
- **100 g latte condensato**
- **100 g crema di nocciole**
- **50 g burro chiarificato o burro di cacao**
- **50 g miele o glucosio**
- **8 g gelatina in fogli**
- **colorante alimentare in polvere: bianco, rosso, verde, oro**

Preparate la glassa: scaldate 130 g di acqua con lo zucchero e il miele, portandola a ebollizione. Reidratate la gelatina in fogli, strizzatela e scaldatela in un pentolino con la gelatina neutra per glasse portandola a 60 °C.
Unite i due composti e amalgamate con un frullatore a immersione; aggiungete poi una punta di cucchiaino di colorante bianco e il latte condensato, sempre mescolando, e infine, il burro chiarificato (o il burro di cacao) fuso.
Lasciate raffreddare e tenete da parte tre ciotoline con 25 g di glassa ciascuna: coloratene una con ½ cucchiaino di colorante alimentare in polvere rosso, una con ½ cucchiaino di colorante alimentare in polvere verde e una con ½ cucchiaino di colorante alimentare in polvere d'oro.
Spalmate la crema di nocciole sul pandoro, con una spatola a gomito o con un pennello, in modo da ricoprirlo uniformemente.
Sistemate un foglio di pellicola alimentare sul piano di lavoro e ponete al centro una gratella. Versate la glassa bianca sul pandoro, facendola colare dall'alto e distribuitela uniformemente, recuperando anche quella che cadrà sulla pellicola.
Distribuite le altre glasse colorate sul pandoro, aiutandovi con un cucchiaino per disegnare degli «schizzi».
Completate soffiando ½ cucchiaino di glassa in polvere d'oro sulla sommità del pandoro.

FORESTA DI CIOCCOLATO

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **1 panettone da 1 kg**
- **800 g cioccolato fondente 70%**
- **600 g cioccolato al latte**
- **colorante alimentare in polvere d'oro**
- **burro di cacao spray**
- **zucchero a velo**
- **torrone**
- **melagrana**

Eliminate con attenzione la carta del panettone.
Fondete su un bagnomaria dolce 500 g di cioccolato fondente, mescolate, aggiungete altri 300 g di cioccolato fondente tritato e continuate a mescolare, finché non si sarà sciolto del tutto. Misurate la temperatura e utilizzatelo quando sarà a 32 °C, cioè temperato.
Ricoprite completamente il panettone con il cioccolato temperato, cominciando dalla base.
Fondete a bagnomaria 350 g di cioccolato al latte, mescolate e aggiungete altri 250 g di cioccolato al latte tritato; continuate a mescolare, finché non si sarà sciolto del tutto. Misurate la temperatura e utilizzatelo quando sarà a 29 °C.
Stendete il resto del cioccolato fondente e il cioccolato al latte su fogli di acetato a uno spessore di circa 2 mm; ritagliatevi delle foglie con gli appositi stampini. Lasciate cristallizzare e poi rimuovete delicatamente le foglie dall'acetato.
Infilzate delicatamente le foglie nel panettone, quindi attaccatele anche lungo tutto il bordo, fissandole con del cioccolato temperato. Distribuite sulle foglie il colorante alimentare in polvere e del burro di cacao spray.
Completate con una pioggia di zucchero a velo e servite accompagnando con torrone spezzettato e chicchi di melagrana.

Tazza **Henriette Tableware**, decori natalizi **Henriette Home Decor**, carte decorative **Tassotti**.

CARAMELLE E BONBON

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **1 panettone da 1 kg**
- **100 g zucchero a velo**
- **100 g pasta di zucchero verde**
- **50 g albume**
- **50 g pasta di zucchero rossa**
- **50 g pasta di zucchero arancione**
- **miele e confettura**
- **caramelle a piacere**

Eliminate delicatamente la carta che avvolge il panettone.
Lavorate la pasta verde e stendetela con un matterello a uno spessore di 5 mm. Ritagliatevi delle ghirlande con uno stampino. Rimpastate i ritagli e ripetete ottenendo 4 ghirlande.
Stendete la pasta di zucchero rossa e ritagliatevi 4 fiocchetti; fate anche delle piccole palline; sistemate i fiocchetti e le palline sulle ghirlande verdi.
Stendete la pasta di zucchero arancione e ritagliatevi 3 omini con uno stampino. Decorateli con bottoni di mini marshmallow, occhietti di cioccolato o di pasta di zucchero marrone, bocca, mani e piedi di glassa o di pasta di zucchero bianca. Fissateli sul bordo del panettone con del miele o della confettura.
Montate 50 g di albume con 100 g di zucchero a velo in neve ferma. Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con la bocchetta rigata e distribuitela sul panettone. Doratela in parte con un cannello. Completate con bastoncini di caramelle, marshmallow e altri bonbon e caramelline a piacere.

PER FRIULTROTA

UN DONO PRELIBATO

Per chi desidera scoprire e regalare delle vere specialità gastronomiche italiane, i **cofanetti "I Fiumi" di FriulTrota** sono un dono squisito e ricercato. Confezionati in modo elegante, custodiscono il meglio della tradizione friulana, come la Regina di San Daniele, la pregiata trota salmonata affumicata a freddo riconosciuta Prodotto Agroalimentare Tradizionale, e altre specialità lavorate con cura artigianale come il Salmone Selvaggio, pescato nelle fredde acque dell'Oceano, il Baccalà, il Branzino o l'Aringa Affumicata. Fra i tesori dei Cofanetti ci sono anche Guanciali e Uova di trota per aggiungere una delicata nota salina nel risotto allo spumante, nei tagliolini al burro e limone o in insalate da buongustai, e ancora la Trota alle Erbe e la Trota agli Agrumi, filetti spinati a mano, cotti con delicatezza al vapore e lavorati con soli ingredienti genuini, già pronti da mangiare, per una portata prelibata. Infine, anche eccellenze locali come Prosciutto di San Daniele Dop, formaggi di montagna, fettuccine all'uovo, dolci tipici e vini selezionati. Scegliere un cofanetto di **prodotti alimentari di altissima qualità** come strenna di Natale, per gli amici o per sé stessi, è un'idea al passo coi tempi, utile e pratica. Spedito direttamente a casa con un biglietto di auguri personalizzato.

● **WWW.REGINA-SHOP.COM**

Scoprite qui i Cofanetti.

Le bontà di pesce di FriulTrota hanno un sapore autentico, preparate senza conservanti né coloranti con materie prime naturali e metodi artigianali, sostenibili in ogni fase. I legni profumati, le bacche e le erbe aromatiche sono il segreto della lenta affumicatura della trota salmonata La Regina di San Daniele, dalla carne sana, magra e compatta, nata nelle fredde acque del fiume Tagliamento.

RICETTE **TOMEK KINDER**, TESTI **MARIA VITTORIA DALLA CIA**, FOTO **BEATRICE PILOTTO**

UN NUOVO STILE ALPINO

Nel calore di una stube secolare, a Castel Steinbock di Villandro, tutto è pronto per il pranzo più bello dell'anno. Gusteremo i classici altoatesini, sì, ma in continuo dialogo con il futuro

«Venite, vi faccio vedere come ho apparecchiato». Siamo appena arrivati a Castel Steinbock, dal 1750 «locanda» di Villandro nel cuore dell'Alto Adige, che oggi ha due ristoranti e dodici nuovissime (e indimenticabili) suite. Elisabeth Rabensteiner, la proprietaria, ci invita nella stube dove tra poco arriveranno i piatti di Natale. L'atmosfera è incantevole. Nel menù preparato dallo chef Tomek Kinder si alternano ricette robuste di tradizione tirolese – l'agnello con i canederli – e proposte in cui gli ingredienti tipici sono combinati in modo moderno, più leggero. Come il salmerino confit con una salsa al rafano e una ghirlanda di radici all'agro che svegliano il palato; i ravioli ai funghi nel luminoso brodo di barbabietola; la mousse che la pasticciera Erika Kacovà ha ideato apposta per noi con una composta di kumquat e il germanico quark. Solo un piccolo accenno alla libertà che Elisabeth ha impresso alla cucina, da provare nelle proposte della carta fine dining; aveva capito fin da giovanissima di volere «qualcosa di più che affettare lo speck e spillare la birra». Il cammino, iniziato oltre dieci anni fa, continua nella ricerca sempre più attenta sulle materie prime e in una riflessione sullo scambio tra culture gastronomiche diverse: la montagna può avere una vocazione cosmopolita, specie lungo le valli dell'Isarco e dell'Adige, passaggio naturale tra Nord e Sud dell'Europa.

Anche Tomek Kinder, che punta sulla freschezza delle verdure dall'orto di proprietà, su carni e formaggi della zona, ha una visione ampia. «Se un ingrediente di qui non è all'altezza, cerco altrove, per me non c'è la dogana in cucina». Lo stile dei suoi piatti è altrettanto aperto, ma saldamente guidato dalla tecnica classica francese, dall'amore per la cucina italiana e dal rispetto per i suoi prodotti.

Lo Steinbock, da fuori, è ancora come nel dipinto ottocentesco del pittore Franz von Defregger, ma seduti a cena si gusta il movimento creativo tra passato e futuro, tra montagna e mondo. *ansitzsteinbock.com/it* →

KRAPFEN CON SPINACI E RICOTTA

Sopra, a sinistra, uno scorcio della stube Defregger di Castel Steinbock, otto tavoli in un ambiente raccolto con trecento anni di storia. A destra, sulla terrazza del ristorante si sta all'aperto anche d'inverno.

SALMERINO, RADICI COLORATE E SALSA AL RAFANO

KRAPFEN CON SPINACI E RICOTTA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
650 g patate bollite fredde
65 g farina 00
60 g farina di segale
10 g burro fuso tiepido
2 tuorli
noce moscata – sale

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE
300 g spinaci cotti e tritati (freddi)
150 g ricotta
50 g cipolle leggermente soffritte fino a diventare traslucide
sale – noce moscata
olio di arachide

PER LA PASTA
Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo; avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 20-30 minuti.

PER IL RIPIENO
Raccogliete nel mixer tutti gli ingredienti, eccetto l'olio, e frullateli con sale e noce moscata ottenendo un composto omogeneo.

PER COMPLETARE
Stendete la pasta, su un piano di lavoro infarinato, a 5 mm di spessore; ritagliatela in dischi (ø 6-8 cm). Ponete una cucchiaiata di ripieno al centro dei dischi, chiudeteli a mezzaluna e sigillate i bordi.
Friggete i krapfen in abbondante olio caldo fino a doratura; scolateli su carta da cucina, salateli leggermente e serviteli subito.

SALMERINO, RADICI COLORATE E SALSA AL RAFANO

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
360 g filetto di salmerino
6 piccole rape bianche
1 barbabietola gialla
1 barbabietola rossa
salsa di rafano
maionese
aneto
aceto balsamico bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

→

Tagliate il filetto di salmerino in 6 tranci uguali e salateli.
Lessate separatamente le barbabietole e le rape finché non saranno tenere (il tempo dipende dalle dimensioni; quelle medio-grandi richiedono 40 minuti circa); infine scolatele, sbucciatele e tagliatele a fettine sottili; a piacere, potete poi ridurle in dischetti usando un piccolo tagliabiscotti.
Versate 500 g di olio in una pirofila profonda e scaldatelo sul fuoco fino a 85 °C. Immergetevi i filetti di salmerino e infornateli a 85 °C per 12-15 minuti.
Mescolate intanto 3 cucchiai di maionese e con 1 cucchiaio di salsa di rafano, un po' di sale e di pepe.
Condite rape e barbabietole con olio e aceto balsamico bianco.
Distribuite la maionese al rafano nei piatti, scolate i tranci di salmerino dall'olio e posateli sulla salsa. Completate con le rape e foglioline di aneto.
Da sapere L'aceto balsamico bianco è ottenuto da mosto di uve bianche acetificato e affinato in botte.

RAVIOLI AI FUNGHI IN BRODO DI BARBABIETOLA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I RAVIOLI
- **300 g farina 00**
- **50 g pangrattato**
- **40 g porcini secchi**
- **1 cipolla**
- **burro**
- **sale – pepe**

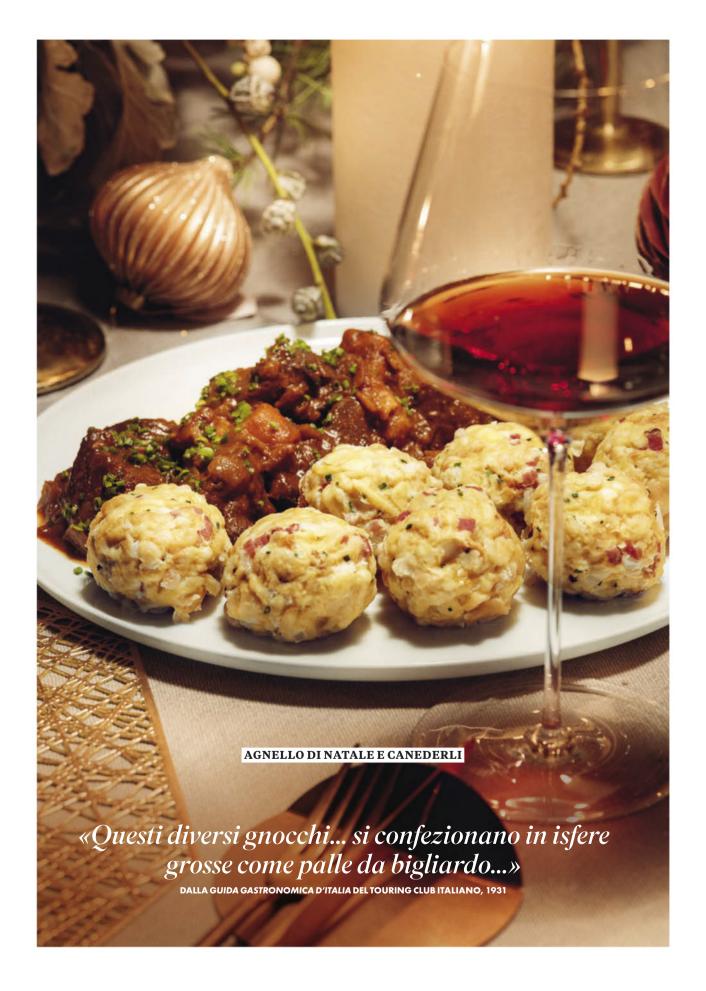
PER IL BRODO DI BARBABIETOLA
- **4 barbabietole rosse**
- **1 carota**
- **1 cipolla**
- **1 limone**
- **alloro – aglio**
- **prezzemolo**
- **maggiorana**
- **zucchero**
- **sale – pepe**

PER IL BRODO DI BARBABIETOLA
Tagliate a tocchetti la carota, la cipolla e le barbabietole; raccoglietele →

RAVIOLI AI FUNGHI IN BRODO DI BARBABIETOLA

AGNELLO DI NATALE E CANEDERLI

«Questi diversi gnocchi... si confezionano in isfere grosse come palle da bigliardo...»

DALLA *GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA* DEL TOURING CLUB ITALIANO, 1931

in una pentola con 2 litri di acqua. Al bollore unite una presa di sale, 2 spicchi di aglio, 2 foglie di alloro, prezzemolo e maggiorana e fate bollire con il coperchio per 1 ora circa, a fuoco lento. Infine filtrate, aggiungete ½ bicchiere di brodo di funghi e regolate il sapore aggiungendo sale, pepe, succo di limone e un pizzico di zucchero. Portate di nuovo tutto a ebollizione e spegnete il fuoco.

PER I RAVIOLI

Setacciate la farina in una ciotola, aggiungete una presa di sale. Fondete 30 g di burro in 200 g di acqua molto calda e versatela gradualmente nella farina mescolando con un cucchiaio. Unite il pangrattato e lavorate la pasta per 5-6 minuti rendendola omogenea e liscia; risulterà molto morbida. Ponetela in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti.

Preparate intanto il ripieno: pulite i funghi e raccoglieteli in una piccola casseruola; versate 1 tazza di acqua, coprite e fate sobbollire molto dolcemente per circa 30 minuti (il brodo deve fremere appena).

Riducete la cipolla a piccoli tocchetti e cuocetela dolcemente in padella con una noce di burro per 5-6 minuti, facendola appassire senza che prenda colore, mescolando di tanto in tanto.

Scolate i funghi ormai cotti e conservate il brodo; soffriggeteli nella padella con la cipolla, sale e pepe per 2-3 minuti. Infine tritate tutto finemente e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm; ritagliatevi dei dischi di 4,5 cm di diametro e mettete al centro ⅓ di cucchiaino di ripieno. Piegate i dischi a metà, sigillate il bordo e unite le due estremità formando un anello.

Calate con cura i ravioli in acqua bollente salata e cuoceteli a fuoco moderato per 1-2 minuti (a seconda dello spessore della pasta). Raccoglieteli con una schiumarola e distribuiteli nei piatti.

Copriteli con il brodo di barbabietola bollente e serviteli subito. →

MOUSSE ALLA CANNELLA E COMPOSTA DI KUMQUAT

Giovani e molto affiatati

Tomek Kinder, al centro davanti alla finestra, è da sei anni lo chef di Castel Steinbock; 41 anni, polacco, si è formato in Germania, in Francia, in Turchia, prima di arrivare in Italia; libero nella visione della cucina, stimola e sostiene l'iniziativa e la creatività di tutta la brigata. Intorno a lui, da sinistra, il sommelier Bastian Winkler, 26 anni, della Val Pusteria (ha scelto i vini da una carta con 560 referenze), il sous chef Felix Plankensteiner, 22 anni, della Valle Aurina, e la pasticciera Erika Kacovà, 29 anni, slovacca (la squadra è al completo con lo chef de partie Jacob Sikora, 31 anni, polacco, e Daniel Augschöll, 21 anni, di Villandro).

AGNELLO DI NATALE E CANEDERLI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER L'AGNELLO
- 800 g cosciotto di agnello
- 750 g brodo di carne (o acqua)
- 150 g vino rosso
- 150 g cipolle
- 80 g pancetta a cubetti
- 60 g carote
- 60 g gambi di sedano
- farina
- amido di mais
- concentrato di pomodoro
- olio extravergine di oliva
- aglio – timo
- rosmarino – alloro
- sale – pepe

PER I CANEDERLI
- 150 g pane bianco compatto
- 100 g latte
- 50 g pancetta a dadini
- 40 g cipolla tritata finemente
- 40 g farina
- 20 g burro
- 2 uova
- prezzemolo – sale

Tagliate il cosciotto di agnello a bocconcini di circa 30 g. Conditeli con sale e pepe e spolverateli con la farina.
Rosolateli in una padella in un velo di olio ben caldo.
Tritate finemente la cipolla. Pulite carote e sedano, tagliateli a cubetti piccoli e uniformi e fateli appassire in una casseruola ampia con la cipolla e la pancetta. Aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, fate soffriggere, quindi stemperate con il vino rosso.
Unite la carne rosolata in questo fondo di verdure e bagnatela con il brodo di carne (o l'acqua). Dopo qualche minuto aggiungete 1 spicchio di aglio, 1 rametto di timo, un rametto di rosmarino e 1 foglia di alloro. Coprite e cuocete lentamente per circa 1 ora. Se la salsa risultasse un po' troppo liquida, addensatela alla fine con l'amido di mais.

PER I CANEDERLI
Tagliate il pane a cubetti; soffriggete la cipolla nel burro, versate tutto sul pane e mescolate bene. Unite la farina e i dadini di pancetta. Mescolate le uova con il latte, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, un pizzico di sale, versate sul pane e amalgamate bene →

l'impasto. Lasciatelo riposare per 1 ora, poi modellatelo in gnocchi a forma di pallina.
Tuffateli quindi in acqua bollente salata, spegnete il fuoco e lasciateli immersi per 20 minuti.
Scolateli delicatamente e serviteli con la carne.

MOUSSE ALLA CANNELLA E COMPOSTA DI KUMQUAT

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA COMPOSTA DI KUMQUAT
- 100 g **zucchero**
- 50 g **kumquat**
- 3 **baccelli di cardamomo schiacciati**
- 2 **arance**
- 2 **pezzi di anice stellato**
- 1 **peperoncino**
- 1 **pezzo di cannella**

PER LA MOUSSE ALLA CANNELLA
- 110 g **formaggio fresco tipo quark**
- 160 g **panna fresca**
- 110 g **mascarpone**
- 45 g **zucchero a velo**
- **gelatina in fogli**
- **cannella in polvere**

PER LA COMPOSTA DI KUMQUAT
Spremete le arance. Tagliate i kumquat in quarti ed eliminate i semi. Tagliate a metà il peperoncino, rimuovete i semi e riducetelo a strisce sottili.
Cuocete lo zucchero in una casseruola fino a ottenere un caramello colore marrone chiaro; aggiungete i kumquat, il peperoncino, le spezie e mescolate.
Stemperate con il succo di arancia e cuocete lentamente a fuoco medio, mescolando ogni tanto, per circa 1 ora.
Eliminate infine le spezie e fate raffreddare la composta; conservatela in frigorifero.
PER LA MOUSSE
Mettete a bagno 1 foglio e mezzo di gelatina.
Montate il quark con il mascarpone, lo zucchero a velo e una presa di cannella.
Scaldate 1 cucchiaiata di panna e stemperatevi la gelatina, ammollata e strizzata.
Montate il resto della panna. Amalgamatela con il composto di quark mescolando delicatamente con una frusta, poi incorporate la gelatina sciolta. Trasferite la mousse in una tasca da pasticciere.
Distribuite la composta di kumquat nei piatti o in coppette e completate con ciuffi di mousse.
Decorate a piacere con petali di fiori.

CARTA DEI VINI

L'antica cantina di Castel Steinbock, con la sua ampia selezione di etichette italiane ed estere, è sede di degustazioni guidate.

Krapfen con spinaci e ricotta
Praesulis **Sauvignon Blanc** 2021 di Maso Gumphof. Molto fresco di acidità, con aromi «verdi» e agrumati, ottimo coi fritti vegetali, con risotti e piatti di mare.

Salmerino, radici colorate e salsa al rafano
Sylvaner 2019 di Thomas Dorfmann. Con sfumature fruttate ed erbacee, slanciato, sta bene anche con i krapfen, volendo scegliere una sola bottiglia per l'aperitivo e l'antipasto.

Ravioli ai funghi in brodo di barbabietola
Lina **Chardonnay** 2019 di Maso Bergmannhof. Cremoso e complesso, con profumi di frutta esotica. Eccellente anche con i piatti di pesce.

Agnello di Natale e canederli
Elegante e persistente, l'Erah 2017 di Haderburg, da uve **cabernet e merlot**, è ottimo su tutte le carni.

Mousse alla cannella
Neros
Praepositus **Moscato Rosa** 2019 della Abbazia di Novacella. Ha un bel colore granato, profumi di spezie e un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

NEROS

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER I BISCOTTI
- 250 g **farina 00**
- 200 g **burro**
- 140 g **zucchero a velo**
- 25 g **cacao amaro**
- 2 **uova**
- ½ **baccello di vaniglia**
- **sale**

PER LA GANACHE
- 300 g **panna fresca**
- 300 g **cioccolato fondente al 70%**

PER COMPLETARE
- 200 g **cioccolato al latte**
- **pistacchi tritati**

PER I BISCOTTI
Montate il burro, ridotto a pezzi, con lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Incorporate quindi le uova, infine la farina, setacciata con il cacao e i semi di vaniglia; raccogliete la pasta in una tasca da pasticciere e distribuitela in piccoli ciuffi ben distanziati in una teglia foderata di carta da forno; infornate a 170 °C per 8-10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
PER LA GANACHE
Portate la panna a ebollizione; togliete la pentola dal fuoco e stemperatevi il cioccolato, tritato finemente. Una volta fredda, ponete la ganache in frigo finché non sarà ben addensata.
Mescolate quindi delicatamente la ganache raffreddata per ottenere una consistenza spalmabile.
Distribuite la ganache sulla metà dei biscotti usando una bocchetta a stella; coprite con i biscotti rimanenti, ottenendo i neros. Immergete una parte dei neros nel cioccolato al latte, fuso a 40 °C, ponendoli via via su carta da forno.
Cospargeteli con pistacchi tritati o grattugiati, prima che il cioccolato si indurisca.

Gaggia Classic Lobster Red è stata lanciata nel 2022 con un'inedita veste rosso aragosta che omaggia nel colore la Baby Gaggia, elettrodomestico cult degli anni Settanta e Ottanta.

FELICE ANNIVERSARIO

*N*el 1977, dopo anni di sperimentazioni, Achille Gaggia corona finalmente un altro suo desiderio: portare l'espresso con crema naturale del bar nelle case di tutto il mondo. Inizia così la produzione industriale dell'iconica macchina per il caffè Baby Gaggia. Sono trascorsi 45 anni da quella rivoluzione e l'azienda festeggia l'anniversario con due importanti iniziative. La prima è Il lancio di una versione pop dell'iconica Gaggia Classic ispirata direttamente al colore della prima Baby Gaggia: l'esclusivo Lobster Red. Tra gli elementi distintivi della macchina ci sono il gruppo e il portafiltro in ottone cromato, la valvola solenoide a 3 vie per il controllo costante della pressione all'interno del portafiltro, i tre filtri per preparare un espresso perfetto secondo il proprio grado di esperienza, la lancia a vapore a due fori per ottenere un'emulsione latte perfetta ed una carrozzeria in acciaio zincato verniciato. Mentre la seconda è legata alla collaborazione con l'artista Carlo Stanga che ha disegnato il logo celebrativo dell'anniversario: il numero 45 è diventato una casa di ringhiera della vecchia Milano, mentre tutto intorno passato e futuro si affiancano, con un'auto elettrica vicino al tipico tram, grattacieli e piccole scene di vita quotidiana, secondo il motto aziendale "tradizione in continua evoluzione". **WWW.GAGGIA.COM**

IN REGALO
IL GREMBIULE DEDICATO DA LA CUCINA ITALIANA AI SUOI LETTORI
LA CUCINA ITALIANA

SENZA GLUTINE

Non fa rimpiangere la pasta di grano duro questo menù ricco ed equilibrato, pensato per chi è celiaco o per gli intolleranti non celiaci al glutine. La salsa di frutti rossi con i suoi polifenoli offre infine un formidabile contributo alla salute delle cellule.

ANTIPASTO

GAMBERI IN PASTELLA DI FARINA DI RISO E SALSA DI MORE E MIRTILLI

PRIMO

TIMBALLO AL CAVOLO NERO E SALAME DI CINGHIALE CON FONDUTA DI PECORINO

DOLCE

CARPACCIO DI DATTERI, CREMA AL FIOR D'ARANCIO, NOCI E KUMQUAT

Piatti del timballo e piatto dei datteri **Este Ceramiche Porcellane**, sottopiatto del timballo e posate **Sambonet**, bicchieri **Brandani**, salsiera e sottopiatto dei datteri **La DoubleJ**, centrotavola floreale **Maryflor**, decori natalizi **Maisons du Monde**, fondo di carta da parati **Jannelli&Volpi**.

A CIASCUNO IL SUO

Senza glutine, vegano, a basso indice glicemico: tre menù natalizi gustosi e appaganti (anche rinunciando a qualche ingrediente)

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, CONSULENZA SCIENTIFICA **ALVISE CAVALIERE (BIOLOGO NUTRIZIONISTA)**
TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

BASSO INDICE GLICEMICO

Grazie a ingredienti che favoriscono un lento rilascio della glicemia nel sangue, limitando il picco glicemico, questo menù è adatto a chi è facile all'abbiocco dopo pranzo ed è una scelta di benessere e di prevenzione per tutti. La curcuma presente nel curry in sinergia con le altre spezie viene assorbita più facilmente e svolge al meglio la sua funzione antinfiammatoria. Poi, dessert libero per tutti con le castagne, che hanno un moderato indice glicemico.

ANTIPASTO
TERRINA DI BORLOTTI
SECONDO
CODA DI ROSPO AL VAPORE E PATATE SU SALSA AL CURRY
DOLCE
PANCAKE ALLE CASTAGNE

Piatti segnaposto, posate, piattino del pane, salsiera **Sambonet**, bicchieri **Brandani**, coppa **La DoubleJ**, piatto del pesce **Ginori 1735**, decori natalizi **Maisons du Monde**, piatto del pancake **Este Ceramiche Porcellane**, fondo di carta da parati **Jannelli&Volpi**.

GAMBERI IN PASTELLA DI FARINA DI RISO, CON SALSA DI MORE E MIRTILLI

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 170 g **acqua frizzante**
- 150 g **farina di riso (senza glutine)**
- 30 g **more**
- 30 g **mirtilli**
- 20 g **olio extravergine di oliva**
- 15 g **aceto di mele**
- 20 **foglie di salvia**
- 12 **gamberi**
- **bicarbonato**
- **olio di arachide – sale**

Schiacciate con una forchetta le more e i mirtilli, unite un pizzico di sale, l'aceto di mele, l'olio extravergine di oliva e mescolate tutto. Infine setacciate la salsa.
Sgusciate i gamberi ed eliminate il budellino nero centrale.
Preparate una pastella con la farina di riso, l'acqua frizzante ben fredda, un pizzico di sale e un pizzico di bicarbonato.
Passate i gamberi nella pastella e friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo per 30 secondi; scolateli su carta da cucina.
Passate anche le foglie di salvia nella pastella, friggetele per 15 secondi e scolatele su carta da cucina.
Salate i gamberi e le foglie di salvia fritti e serviteli subito con la salsa di more e mirtilli.

TIMBALLO AL CAVOLO NERO E SALAME DI CINGHIALE CON FONDUTA DI PECORINO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **cavolo nero**
- 300 g **pennette corte di mais**
- 300 g **latte**
- 120 g **zucca**
- 100 g **salame di cinghiale (senza glutine)**
- 100 g **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- 160 g **formaggio pecorino grattugiato – sale**
- 25 g **farina di mais (senza glutine)**
- **olio extravergine di oliva**

Pulite il cavolo nero, eliminando la costa centrale; sbollentatelo →

in acqua salata per 4 minuti, quindi scolatelo in acqua fredda.
Diluite la farina di mais in poco latte freddo. Scaldate il resto del latte in un pentolino, unite la farina di mais, mescolando con una frusta, quindi il pecorino e il parmigiano; fate addensare per circa 4 minuti, continuando a mescolare la fonduta.
Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela 3 minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione.
Frullate la metà del cavolo nero con ⅔ della fonduta e condite la pasta con la salsa ottenuta.
Tritate grossolanamente il cavolo nero avanzato.
Mondate la zucca, eliminando la scorza, tagliatela a pezzetti e rosolatela in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 4-5 minuti.
Unite alla pasta il cavolo nero tritato e la zucca rosolata.
Imburrate 4 stampini (ø 12 cm, h 6 cm), quindi spolverateli con la farina di mais, facendola aderire.
Trasferite la pasta negli stampini, riempiendoli per metà; distribuitevi sopra il salame a pezzetti e quindi ancora la pasta, colmando gli stampini fino al bordo, compattandola bene con il dorso di un cucchiaio. Infornate a 180 °C per 20 minuti circa.
Sfornate, lasciate intiepidire e sformate.
Distribuite nei piatti la fonduta rimasta, adagiatevi sopra i timballi, decorando a piacere con foglie di cavolo nero e pezzetti di zucca arrostiti.

CARPACCIO DI DATTERI, CREMA AL FIOR D'ARANCIO, NOCI E KUMQUAT

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g **formaggio bianco fresco spalmabile**
- 200 g **datteri freschi**
- 8 **gherigli di noce**
- 4 **kumquat**
- **acqua di fiori di arancio**
- **arancia**
- **zucchero a velo**

Amalgamate il formaggio spalmabile con 2 cucchiai di acqua di fiori di arancio, 1 cucchiaio →

VEGANO

Con la presenza delle lenticchie, dei ceci e della soia è garantito il giusto apporto di proteine vegetali, ben assortite con i carboidrati e le fibre degli ortaggi, presenti in abbondanza. Infine, la melagrana del dolce è importante per i suoi tannini, sostanze astringenti che non solo rinfrescano il sapore della panna cotta, ma svolgono anche una utile funzione antiossidante.

ANTIPASTO
PASTICCIO DI LENTICCHIE E PATATE AMERICANE
PRIMO
LASAGNE DI SEDANO RAPA, CREMA DI CECI E TOFU AFFUMICATO
DOLCE
PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLA CON MELAGRANA

Piatto segnaposto e piatti blu, calici, bicchieri da acqua e posate **Brandani**, piatti del pasticcio e delle lasagne **Ginori 1735**, sottopiatto della panna cotta **Este Ceramiche Porcellane**, centrotavola floreale **Maryflor**.

di zucchero a velo e scorza di arancia grattugiata.
Eliminate il nocciolo dei datteri, apriteli a libro e spianateli tra due fogli di pellicola alimentare per ottenere 4 dischi: batteteli con un batticarne, quindi rifilate i dischi ottenuti con un coppapasta (ø 9 cm); trasferiteli nei piatti.
Distribuite su ciascun disco 1 cucchiaiata abbondante di crema al formaggio, 1 kumquat tagliato a rondelle e 2 gherigli di noci sbriciolati o grattugiati; completate con foglioline di menta a piacere e servite.

Joëlle Néderlants

Belga, vive in Italia da quando aveva poco più di vent'anni. È innamorata delle nostre cucine regionali, alla cui varietà non smette di ispirarsi. Cuoca e pasticciera, specialista del cioccolato, è stata per venticinque anni responsabile della nostra cucina di redazione. Qui si è misurata con la sfida di piatti «senza», superata con originalità e il modo aggraziato di sempre.

TERRINA DI BORLOTTI

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
più 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **460 g fagioli borlotti lessati**
- **250 g ricotta**
- **40 g olio extravergine di oliva**
- **20 g latte**
- **10 g gelatina alimentare in fogli**
- **prezzemolo tritato**
- **maggiorana tritata**
- **timo limone tritato**
- **sale**
- **pepe**

Ammollate la gelatina in acqua fredda; strizzatela e scioglietela nel latte caldo.
Foderate uno stampo rettangolare con carta da forno (9x18 cm), quindi distribuite sul fondo 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 cucchiaio di maggiorana e 1 cucchiaio di timo limone.
Frullate i fagioli con la ricotta e l'olio, regolando di sale e di pepe; aggiungete la gelatina ammollata nel latte e frullate ancora brevemente; incorporate, quindi, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 cucchiaio di maggiorana e 1 cucchiaio di timo limone.
Versate la crema di fagioli nello stampo e riponete in frigorifero per 6 ore.
Servite accompagnando a piacere con mostarda di mandarino e crostini di pane abbrustoliti.

CODA DI ROSPO AL VAPORE E PATATE SCHIACCIATE AL LIME SU SALSA DI SEDANO VERDE AL CURRY

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g patate**
- **600 g coda di rospo**
- **220 g sedano verde**
- **2 lime**
- **timo**
- **curry**
- **prezzemolo riccio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Lavate le patate e cuocetele intere con la buccia in abbondante acqua salata per circa 45 minuti. Sbucciatele e schiacciatele con una forchetta, unendo la scorza grattugiata di 1 lime, ½ cucchiaio del suo succo, una presa di sale e 2-3 cucchiai di olio.
Dividete la coda di rospo in 4 tranci, salateli, pepateli, aromatizzateli con qualche fogliolina di timo e cuoceteli a vapore per 12-14 minuti.
Pulite il sedano, sbollentatelo in acqua salata per 6-8 minuti, poi scolatelo in acqua fredda. Frullatelo con 40 g di olio, una presa di sale e 1 cucchiaino di curry.
Servite la coda di rospo con la crema di sedano e le patate schiacciate, completando con scorza di lime grattugiata, qualche foglia di prezzemolo riccio e una macinata di pepe.

PANCAKE ALLE CASTAGNE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **150 g latte di soia**
- **150 g yogurt greco magro**
- **100 g farina di castagne**
- **melagrana**
- **ribes**
- **lamponi**
- **granella di pistacchio**
- **cacao amaro in polvere**
- **bicarbonato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Amalgamate con una frusta la farina di castagne, il latte di soia, 50 g di acqua, ½ cucchiaio di cacao, una presa di bicarbonato e un pizzico di sale.
Ungete una padella antiaderente con un filo di olio, distribuendolo uniformemente con carta da cucina; versatevi il composto di farina di castagne e cuocetelo per un paio di minuti; voltate il pancake e proseguite la cottura ancora per 1 minuto.
Lasciate raffreddare il pancake, distribuitevi sopra lo yogurt greco e completate con chicchi di melagrana, bacche di ribes, lamponi spezzettati e granella di pistacchio. →

FOTO GUIDO BARBAGELATA

PASTICCIO DI LENTICCHIE E PATATE AMERICANE

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g patate americane**
- **240 g lenticchie lessate**
- **150 g latte di soia**
- **120 g carota**
- **100 g gambo di sedano**
- **20 g pomodorini sott'olio**
- **1 cipolla rossa piccola**
- **1 spicchio di aglio**
- **maggiorana – pangrattato**
- **olio extravergine di oliva**
- **noce moscata – sale – pepe**

Sbucciate la patate americane, tagliatele a pezzetti, raccoglietele in una pentola con il latte di soia, una presa di sale e cuocete per 18-20 minuti con il coperchio, finché non cominceranno a disfarsi. Insaporitele con abbondante noce moscata grattugiata e una macinata di pepe; riducetele in un purè rustico, con l'aiuto di una frusta a mano.
Mondate e tagliate a tocchetti il sedano, la carota e la cipolla.
Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola e soffriggete le verdure a tocchetti con l'aglio e un pizzico di sale, per 10 minuti; eliminate l'aglio, unite i pomodorini sott'olio spezzettati e le lenticchie, regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti. Togliete dal fuoco e insaporite con le foglie di 2 rametti di maggiorana.
Distribuite il composto in 4 pirofile monoporzione (ø 8 cm), quindi riempite con uno strato di purè, pareggiandolo bene con il dorso di un cucchiaio, e completate con un'abbondante spolverata di pangrattato.
Infornate nel ripiano più basso del forno, a 200 °C, in modalità grill, per 10 minuti; sfornate, lasciate intiepidire per 2-3 minuti e servite.

LASAGNE DI SEDANO RAPA, CREMA DI CECI E TOFU AFFUMICATO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **1,5 kg sedano rapa**
- **700 g ceci lessati**
- **250 g bietole**
- **200 g passata di pomodoro**
- **175 g tofu affumicato**
- **150 g brodo vegetale**
- **1 spicchio di aglio**
- **paprica affumicata**
- **semi misti**
- **limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

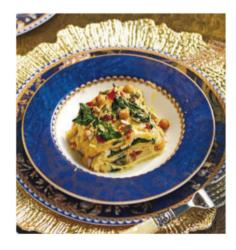
Pulite il sedano rapa e tagliatelo a fettine di circa 2 mm di spessore; cuocetele in acqua bollente salata per un paio di minuti, scolatele e asciugatele su carta da cucina.
Scaldate un velo di olio in una casseruola con lo spicchio di aglio schiacciato con la buccia, unite la passata, salate e cuocete la salsa di pomodoro per 15-20 minuti.
Tagliate 125 g di tofu in piccoli cubetti.
Frullate 580 g di ceci con un pizzico di sale, il brodo vegetale e 60 g di olio ottenendo una crema.
Rosolate in una padella il resto dei ceci con 2 cucchiai di olio, una spolverata di paprica affumicata e 1 cucchiaio di semi misti; quindi mescolateli con il tofu a cubetti.
Lavate le bietole, asciugatele e saltatele in una padella con 2 cucchiai di olio, a fiamma viva, per 2 minuti; separate le foglie dalle coste e tritate queste ultime.
Distribuite in una pirofila rettangolare (30x18 cm) qualche cucchiaio di crema di ceci; create un primo strato di fette di sedano rapa, sovrapponendole leggermente; stendete un altro strato di crema di ceci, aggiungete qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro, foglie di bietole, un po' di gambi tritati, qualche cucchiaiata di ceci saltati con il tofu; ripetete l'operazione per altre due volte, terminando con uno strato di crema di ceci, qualche cucchiaio di salsa di pomodoro, bietole, ceci saltati, un paio di cucchiai di semi misti e con 50 g di tofu grattugiato.
Infornate a 180 °C per 25 minuti.
Sfornate e completate con scorza di limone grattugiata.

PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLA CON MELAGRANA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g latte di mandorla**
- **250 g panna vegetale**
- **50 g zucchero di canna chiaro**
- **20 g amido di mais**
- **1,5 g agar-agar**
- **2 melagrane**
- **½ bacello di vaniglia**
- **menta**

Raccogliete in un pentolino l'amido di mais e il latte di mandorla e mescolateli con una frusta; unite l'agar-agar, 30 g di zucchero e la panna vegetale, continuando a mescolare. Insaporite con la vaniglia, portate sul fuoco e fate addensare fino al bollore, sempre mescolando.
Eliminate la vaniglia, distribuite il composto in 4 stampini da budino e riponete in frigorifero per 2 ore.
Spremete una melagrana e filtrate il succo (ne otterrete circa 100 g); unite 20 g di zucchero e addensate sul fuoco per 3-4 minuti.
Sgranate l'altra melagrana.
Sformate la panna cotta, irroratela con il succo di melagrana, completate con i chicchi e foglioline di menta.

PER V8+

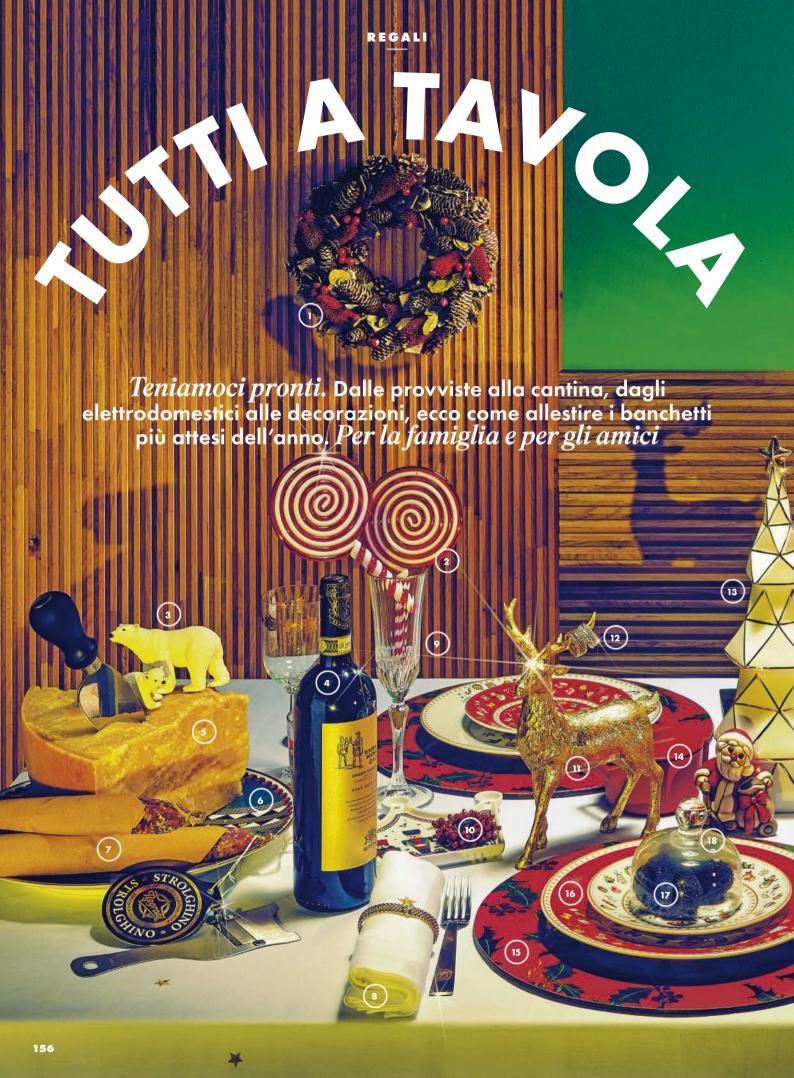
TI RACCONTO IL PROSECCO

C’è Lele, il Prosecco Rosé Brut Millesimato, con la capsula e l’etichetta rosa, c’è Carlo, il Prosecco Brut Millesimato vestito di verde. E poi Berto, Sandro, Gino, Piero e Toni, il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry, punta di diamante della produzione di V8+, una delle cinque cantine di Le Tenute del Leone Alato. Con ben sette tipologie diverse, l’azienda, nata nel 2010, offre il Prosecco più adatto a ogni occasione e a ogni tipo di consumatore, che può fare una scelta consapevole, grazie alle etichette “parlanti”, dove compaiono tutte le informazioni sul vino: i giorni di fermentazione, il metodo di produzione, la tipologia, il grado zuccherino. A ciascuna delle sette referenze corrisponde poi un colore e un nome proprio, che ne rappresenta la personalità, e ogni capsula contiene una frase che suggerisce le caratteristiche di ogni Prosecco. Il nuovo design, inaugurato nel 2021, si affianca a un’altra originale iniziativa di comunicazione, i “Tour Meraviglia” per scoprire le città in modo insolito e divertente; dopo Milano e Verona, durante la settimana della Barcolana, è stata la volta di Trieste: gli appassionati del Prosecco hanno potuto scoprire sette luoghi suggestivi della città, nelle vicinanze di altrettanti locali, dove hanno potuto degustare un calice ogni volta diverso di bollicine V8+, abbinato a golosi finger food.

● **WWW.PROSECCOV8.COM**

Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Toni, con gli intensi profumi fruttati, mielati e agrumati, va bene sia come aperitivo, abbinato a tartare di pesci e crostacei, sia a fine pasto, con dolci cremosi o alla frutta.

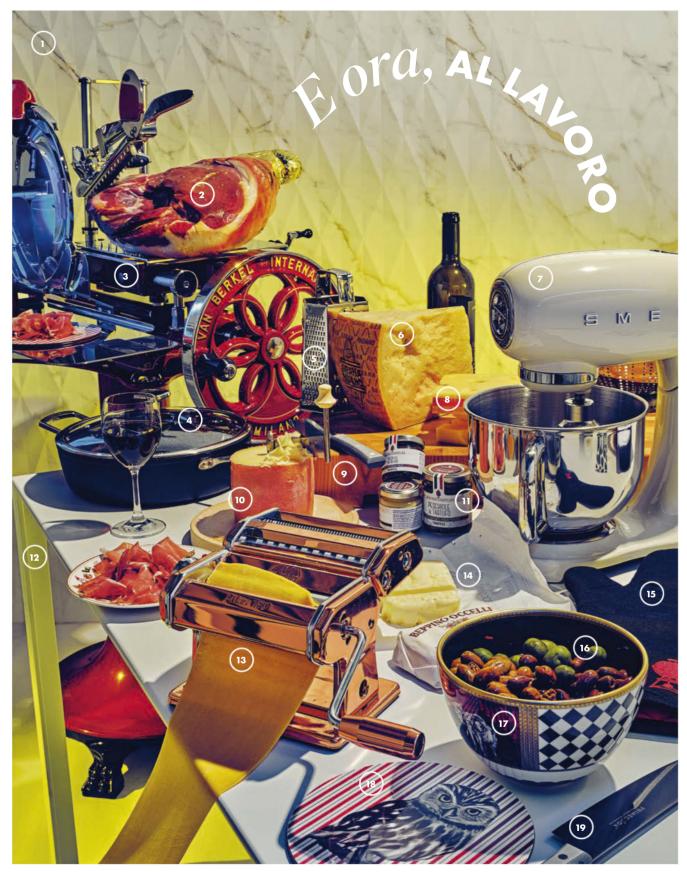
TUTTI A TAVOLA

Teniamoci pronti. Dalle provviste alla cantina, dagli elettrodomestici alle decorazioni, ecco come allestire i banchetti più attesi dell'anno. *Per la famiglia e per gli amici*

1. Ghirlanda *Nel bosco*, intrecciata con rami, pigne, foglie e bacche rosse, **Rituali Domestici**. 49,90 euro; *ritualidomestici.com*
2. Girandole bianche e rosse per rallegrare la tavola, **Viridea**. *viridea.it*
3. Statuetta di orso bianco con il suo cucciolo, **Viridea**.
4. Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro 2018 **Ruffino**. 28 euro; *ruffino.it*
5. Spicchio di Parmigiano Reggiano Dop, **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**. *parmigianoreggiano.com*
6. Piatto da portata *Totem*, **Ginori 1735**. 230 euro; *ginori1735.com*
7. Strolghino **Negroni**. *negroni.com*
8. Tovaglia (350 euro) e tovaglioli (25 euro ciascuno) *Galassia ricamo*, **Rivolta Carmignani**. *rivoltacarmignani.com*
9. Flute *Oh my gold*, **Brandani**. 25 euro; *brandani.it*
10. Vassoio a corona *Lo Schiaccianoci*, **Brandani**. 22 euro.
11. Cervo dorato, **Viridea**.
12. Anelli in oro e pietre di **Fope**. *fope.com*
13. Alberello decorativo *Cubismo*, **Rituali Domestici**. 94,90 euro.
14. Casseruola *Terra-cotto*, **Sambonet**. 59,90 euro; *sambonet.com*
15. Segnaposto con decoro pungitopo dell'atelier **MariaVi**. 40 euro; *mariavi.it*
16. Piatto fondo e piatto frutta *Chicchi e balocchi*, **Brandani**. Set di 18 pezzi, 149 euro.
17. Tartufi neri, **Savini tartufi**. *savinitartufi.it*
18. Piccola cloche di vetro, **Officine Gullo**. *officinegullo.com*
19. Orecchini in oro, **Fope**. *fope.com*
20. Bicchieri per l'acqua della collezione *Lo Schiaccianoci*, **Brandani**. 26 euro per sei pezzi.
21. Candelabro *Kyma*, **Sambonet**. 479 euro.
22. Servizio posate *Gio Ponti* in acciaio inox, **Sambonet**. 458,40 euro.
23. Scatolina porta oggetti *Totem*, **Ginori 1735**. 340 euro.
24. Bracciali **Fope**, usati come portatovaglioli.
25. Macina sale e macina pepe *Rame*, **Bisetti**. *bisetti.com*
26. Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017 **Bellavista**. 43 euro; *bellavistawine.it*
27. Portacandele LCDC, **Ginori 1735**. 260 euro.
28. Statuina di Babbo Natale, **Thun**. 32,90 euro; *thun.com*
29. Decorazione ad albero, **Brandani**. 40 euro.
30. Boiserie in rovere *Le righe*, **Itlas**. *itlas.com*

STYLING **SERENA GROPPO**, TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

APPARECCHIAMO!

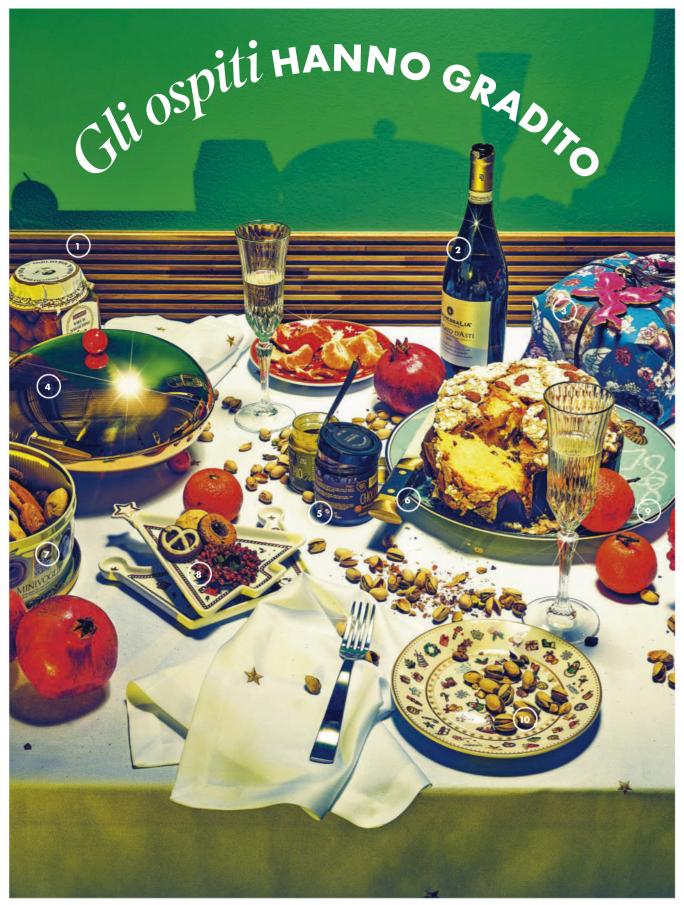
FACCIAMO la spesa

1. Vetrinetta *Veranda*, **L'Ottocento**. *lottocento.it* **2.** Farina per pasta fresca e farina manitoba per panettone, **Petra**. *farinapetra.it* **3.** Dadi aromatizzati bio, **Bauer**. *bauer.it* **4.** Pasta bio ai legumi, **Felicia**. *felicia.it* **5.** Lenticchie rosse, **Baule Volante**. *baulevolante.it* **6.** Pasta trafilata al bronzo **Barilla**. *barilla.com* **7.** Caffè per moka, **Hausbrandt**. *hausbrandt.it* **8.** **Tonno Maruzzella**. *tonnomaruzzella.it* **9.** Farine regionali, **Molino Spadoni**. *molinospadoni.it* **10.** Candela *Notte di Natale*, **MariaVi**. 52 euro; *mariavi.it* **11.** Miele biologico, **Mielizia**. *mielizia.com* **12.** Pasta *La scaramantica*, **Voiello**. *voiello.it* **13.** Latta biscotti Grisbì *Secret Pleasure*, **Matilde Vicenzi**. *matildevicenzi.it* **14.** Tazza *L'Oriente Italiano*, **Ginori 1735**. 130 euro; *ginori1735.com* **15.** Caffè speciale per i 130 anni di Hausbrandt. **16.** Aceto balsamico **De Nigris**. *denigris1889.com* **17.** Panettoni **Rustichella d'Abruzzo**. *rustichella.it* **18.** Tostapane 4 fette, **KitchenAid**. 399 euro; *kitchenaid.it*

1. Rivestimento *Allmarble Golden White* struttura 3d pavé satin, **Marazzi**. *marazzi.it* **2.** Crudo del **Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop**. *consorzioprosciuttodicarpegna.it* **3.** Affettatrice a volano, **Berkel**. *theberkelworld.com* **4.** Tegame *Armonia*, **Moneta**. *moneta.it* **5.** Grattugia quattro lati, **Tescoma**. 11,90 euro; *tescomaonline.com* **6. Grana Padano Dop** Riserva. *granapadano.it* **7.** Planetaria **Smeg**. 499 euro; *smeg.com* **8.** Emmentaler dop, **Formaggi dalla Svizzera**, *formaggisvizzeri.it* **9.** Taglieri in legno lamellare, **Officine Gullo**. *officinegullo.com* **10.** Tête de Moine dop, **Formaggi dalla Svizzera**. **11.** Salsa del tartufaio e peschiole al tartufo, **Savini Tartufi**. *savinitartufi.it* **12.** Tavolo *Lessless*, **Molteni**. *molteni.it* **13.** Macchina per la pasta *Atlas 150 Copper*, **Marcato**. 154,90 euro; *marcato.it* **14.** Burro **Beppino Occelli**. *occelli.it* **15.** Guanto per barbecue, **Weber**. 17,49 euro; *weber.com* **16.** Mix olive, **Madama Oliva**. *madamaoliva.it* **17.** Ciotola *Totem*, **Ginori 1735**. 440 euro; *ginori1735.com* **18.** Piatto *Civetta*, **MariaVi**. 20 euro. **19.** Coltello Santoku (92,50 euro) e mannaietta toscana sul tagliere (65,50 euro), **Primecook**. *prime-cook.it*

FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426
OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
FRANTOIO DI SANTA TÉA
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426
OLIVE VERDI
GONNELLI 1585

STAPPIAMO le bottiglie migliori

1. Prosecco Superiore Brut **Santa Margherita**. 12 euro; *santamargherita.com* **2.** Coevo 2015 **Cecchi**. 60 euro; *cecchi.net* **3.** Amarone Classico Riserva Costasera 2016 **Masi**. 55 euro; *masi.it* **4.** Barolo Cannubi 2018 **Damilano**. 82 euro; *cantinedamilano.it* **5.** Chianti Classico Poggio Teo Riserva 2019 **Valiano**. 23 euro; *piccini1882.it* **6.** Vaso rosso *Altea*, **Rituali Domestici**. 85 euro; *ritualidomestici.com* **7.** Champagne Blanc de Blancs 2013 **Bruno Paillard**. 100 euro; *champagnebrunopaillard.com* **8.** Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia 2018 **Nino Negri**. 40 euro; *ninonegri.it* **9.** Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2017 **Banfi**. 65 euro; *banfi.it* **10.** Cachepot *Corona*, **Rituali Domestici**. 12,90 euro. **11.** Megonio 2020 **Librandi**. 19 euro; *librandi.it* **12.** Decoro bianco e rosso **Viridea**; *viridea.it*

Gli ospiti HANNO GRADITO

1. Babà al maraschino, **Luxardo**. 14 euro; *luxardo.it* **2.** Moscato d'Asti 2022 **Duchessa Lia**. 6,50 euro; *duchessalia.it* **3.** Panettone **Rustichella d'Abruzzo**. *rustichella.it* **4.** Centrotavola oro *Penelope* con pomelli rossi, **Sambonet**. 369 euro; *sambonet.com* **5.** Da spalmare anche su una fetta di pane o sul panettone, crema biologica ai pistacchi tostati 100% e Chocobella noir all'arancia bio, **Damiano Organic**. 6,49 euro; *damianorganic.it* **6.** Coltello professionale con manico in ottone ed ebano, **Officine Gullo**. *officinegullo.com* **7.** Latta *Pasticceria*, **Matilde Vicenzi**. *matildevicenzi.it* **8.** Vassoietti a forma di alberello di Natale, **Brandani**. 15,50 euro; *brandani.it* **9.** Piatto *Arcadia*, **Ginori 1735**. 190 euro. **10.** Pistacchi, **American Pistachios**. *americanpistachios.it*

Madama Oliva
BUON NATALE
Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
WWW.MADAMAOLIVA.IT

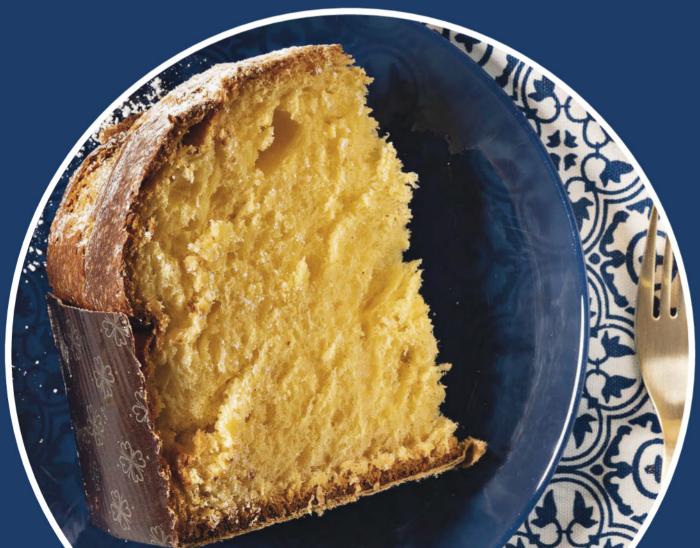
1. Albero *Chalet* con lucine led, **Viridea**. 219 euro; *viridea.it* **2.** Carta da parati *Gavia*, **Jannelli&Volpi**. *jannellievolpi.it* **3.** Pala da pizzaiolo, **Alfa Refrattari**. *alfaforni.com* **4.** Plaid *Couture*, **Rivolta Carmignani**. 820 euro; *rivoltacarmignani.com* **5.** Albero in resina glitter con decorazioni, **Brandani**. 219 euro; *brandani.it* **6.** Mele rosse, **Vip Val Venosta**. *vip.coop* **7.** Gioielli e gemelli, **Pisa Diamanti**. *pisaorologeria.com* **8.** Poltroncina *Venus*, **Porada**. *porada.it* **9.** Trento Madame Martis Riserva 2011 **Maso Martis**. 100 euro; *masomartis.it* **10.** Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze La Rivetta 202 **Villa Sandi**. 29 euro; *villasandi.it* **11.** Trento Perlè Bianco Riserva 2015 **Ferrari**. 60 euro; *ferraritrento.com* **12.** Macchina per il caffè **Gaggia** *Classic*. *gaggia.com* **13.** Champagne 170 Cuvée **Krug**. 240 euro; *krug.com* **14.** Champagne Blanc de Blancs Dom Ruinart 2010 **Ruinart**. 260 euro, *ruinart.com* **15.** Decorazione a forma di cuore, **Viridea**. **16.** Friggitrice ad aria, **Philips**. *philips.it* **17.** Amarone Classico 2012 **Bertani**. 90 euro; *bertani.net* **18.** Champagne Rosé 2008 Lady Gaga Limited Edition **Dom Pérignon**. *domperignon.com* **19.** Amarone della Valpolicella Mai dire Mai 2013 **Pasqua**. 98 euro; *pasqua.it* **20.** Alberello di cioccolato **Charlotte Dusart**. *charlottedusart.com* **21.** Scatola regalo *I love truffle*, **Savini Tartufi**. *savinitartufi.it* **22.** Champagne Rosé La Grande Dame 2012 **Veuve Clicquot**. 360 euro, *veuveclicquot.com* **23.** Legnetti per affumicatura, **Weber**. *weber.com* **24.** Tappeto **Altai Gallery**. *altai.it*

1. Prosecco Rosé Brut Millesimato **Ponte1948**. 7 euro; *ponte1948.it* **2.** Champagne Brut Grand Cordon **Mumm**. 39 euro; *mumm.com* **3.** Sedie *Ottavia*, **L'Ottocento**. *lottocento.it* **4.** Sfere trasparenti, **Viridea**. *viridea.it* **5.** Caviale Edizione *Nel blu dipinto di blu* Beluga, **Caviar Giaveri**. *caviargiaveri.com* **6.** Trento Pas Dosè 2017 **Altemasi** Cavit. 38 euro; *altemasi.it* **7.** Trento Aquila Reale Brut Riserva 2012 **Cesarini Sforza**. 50 euro; *cesarinisforza.it* **8.** Piatti e sottopiatti, **Fope**. *fope.com* **9.** Centrotavola Gio Ponti, **Sambonet**. 399 euro; *sambonet.com* **10.** Salmone *Coda Nera*, **La Nef**. *lanef.it* **11.** Cioccolatini **Fusto**. *gianlucafusto.com* **12.** Caviale Malossol, **Caviar Giaveri**. **13.** Coppetta Gio Ponti, **Sambonet**. 139 euro. **14.** Piatto da portata *Arcadia*, **Ginori 1735**. *ginori1735.com* **15.** Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2022 **Maschio**. 7 euro; *cantinemaschio.com* **16.** Anelli e orecchini, **Pisa Diamanti**. *pisaorologeria.com* **17.** Tovaglia in tessuto **Rubelli**. *rubelli.com*

PER SCARPATO

EMOZIONI LIEVITATE

Nata nel 1888, la Pasticceria Scarpato, di proprietà della famiglia Ferrarese, produce lievitati artigianali d'alta gamma, con un ingrediente in comune, il tempo. I pandori, i panettoni, le colombe e le offelle, il tradizionale dolce veronese di una morbidezza unica, nascono da una lievitazione di ben 72 ore, e sono preparati con un lievito di oltre cento anni, che dona gusti e profumi distintivi. Le cotture lente e gli ingredienti accuratamente selezionati fanno il resto. Le farine ad alto contenuto proteico sono le più adatte alle lunghe lievitazioni, il burro ottenuto dalla panna fresca dona sofficità agli impasti, le uova fresche, i canditi di Sicilia e lo zucchero italiano sono prodotti da agricoltura sostenibile. Ogni lievitato è disponibile sia nelle versioni tradizionali sia in varianti arricchite da creme, inserti di frutta, cioccolato e liquori, ma esistono anche alternative pensate per chi segue un alimentazione vegana, senza lattosio o predilige le farine integrali. Tutte le farciture sono prodotte dalla cremeria aziendale interna, che ha studiato combinazioni irresistibili: qualunque sia la vostra scelta, sarà amore al primo morso. ● **WWW.SCARPATO.IT**

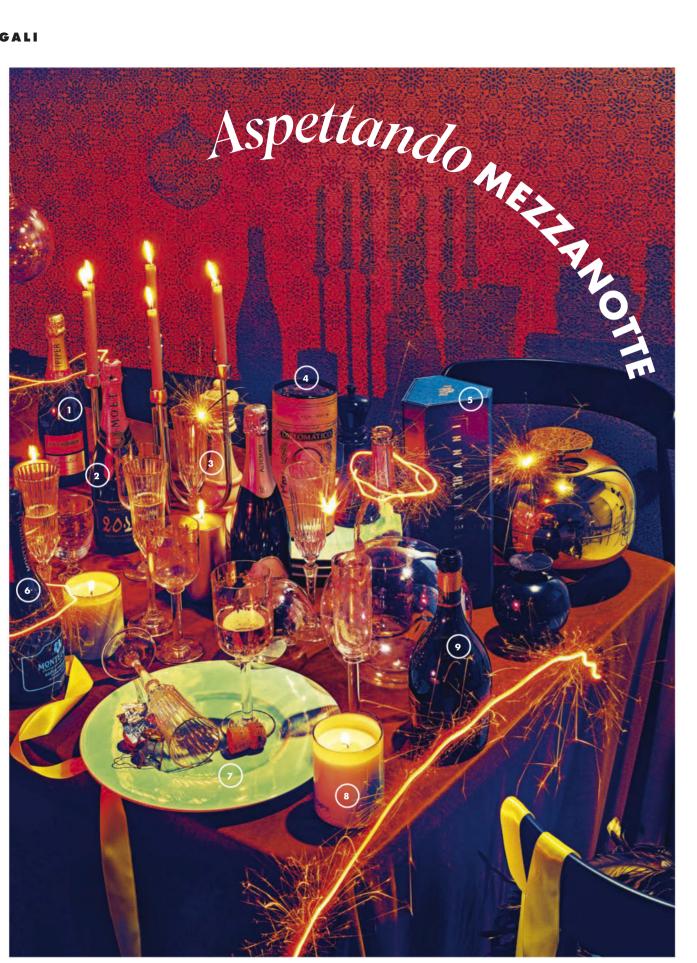
I lievitati di Scarpato sono proposti in eleganti confezioni fatte a mano, che li trasformano in un dono ancora più prezioso.

1. Franciacorta Nature '61 2015 **Berlucchi**. 35 euro; *berlucchi.it* **2.** Friuli Sauvignon Terre Magre 2021 **Piera 1899**. 22,50 euro; *piera1899.com* **3.** Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2021 **Nals Margreid**. 26,50 euro; *nalsmargreid.com* **4.** Trento AlpeRegis Rosé 2016 **Rotari**. 22 euro; *rotari.it* **5.** Trebbiano d'Abruzzo 2021 **Villa Barcaroli**. 9,50 euro; *ciuciutenimenti.it* **6.** Frullatore **Wolf**, distribuito da Frigo2000. *frigo2000service.it* **7.** Zibibbo Suòlo 5 2020 **Duca di Salaparuta**. 25 euro; *duca.it* **8.** Etna Bianco Fermata 125 2021 **Baglio di Pianetto**. 18 euro; *bagliodipianetto.it* **9.** Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2021 **Val d'Oca**. 11 euro; *valdoca.com* **10.** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore RDO Ponente Brut **Masottina**.18 euro; *masottina.it* **11.** Grechetto Fior Fiore 2020 **Roccafiore**. 18 euro; *cantinaroccafiore.it*

Macina spezie

Scacchi LINEA **ICONS**

Designed by Itamar Harari

w w w . b i s e t t i . c o m

Aspettando MEZZANOTTE

1. Champagne Extra Brut Cuvée Reserve Essentiel **Piper-Heidsieck**. 40 euro; *piper-heidsieck.com* **2.** Champagne Extra Brut Grand Vintage 2015 **Moët&Chandon**. 75 euro; *moet.com* **3.** Macina spezie Icons serie *Scacchi*, **Bisetti**. *bisetti.com* **4. Rum Diplomático** Seleccion de Familia, distribuito da Compagnia dei Caraibi. *compagniadeicaraibi.com* **5. Vecchia Romagna** Riserva, brandy invecchiato 18 anni. *vecchiaromagna.it* **6.** Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Night 2021 **Montelvini**. 22,50 euro; *montelvini.it* **7.** Piatto piano, **Fope**. *fope.com* **8.** Candela profumata, **Fope**. **9.** Valdobbiadene Extra Dry Strada di Guia 109 **Foss Marai**. 14 euro; *fossmarai.com*

BENVENUTI IN MAREMMA

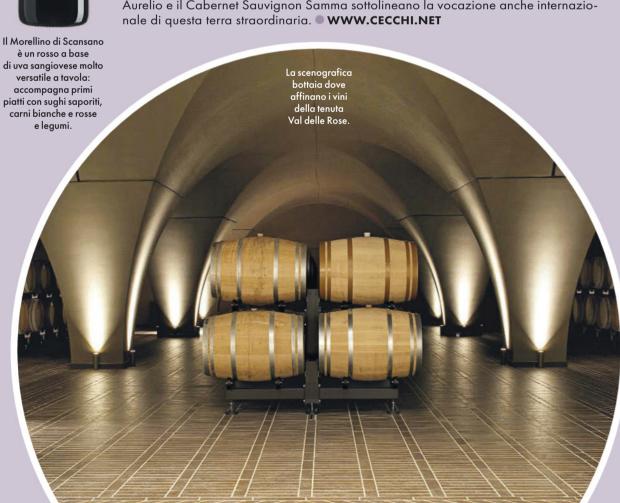
lberi da sughero, morbide colline, i profumi della macchia mediterranea, le geometrie dei vigneti che si rincorrono a perdita d'occhio: è la Maremma di Val delle Rose, l'azienda vinicola acquistata da Cecchi nel 1996, che oggi comprende oltre 200 ettari vitati. Proprio qui, nel 1997, è nato il La Mora, il Morellino di Scansano più venduto d'Italia che, nella versione Riserva, ha ottenuto anche il quinto posto nella lista Top 10 Best Value Wines in the World, con grande gioia del gruppo Cecchi, da sempre attento al rapporto tra la qualità e il prezzo dei vini. Un successo che non ha certo indotto l'azienda a riposare sugli allori. Dopo essere stata parte attiva affinché il Morellino di Scansano ottenesse la Docg (nel 2007), ha portato a termine il percorso di conversione biologica, e dalla vendemmia 2021 tutti i vini sono certificati. Un motivo in più per visitare la tenuta, che offre trekking tra le vigne di vermentino e sangiovese, visita alla cantina con oltre 400 barrique, degustazioni guidate e picnic sotto la grande quercia panoramica. Oltre al Morellino di Scansano, Tenuta Val delle Rose interpreta al meglio i vitigni autoctoni e internazionali tradizionalmente coltivati in Maremma: la linea Litorale dà spazio alla freschezza del Vermentino e del Sangiovese vinificato in rosa, che acquistano struttura e complessità nel Cobalto e nella Riserva Poggio al Leone. Il Ciliegiolo racconta il territorio nel modo più schietto, mentre il Merlot Aurelio e il Cabernet Sauvignon Samma sottolineano la vocazione anche internazionale di questa terra straordinaria. ● **WWW.CECCHI.NET**

Il Morellino di Scansano è un rosso a base di uva sangiovese molto versatile a tavola: accompagna primi piatti con sughi saporiti, carni bianche e rosse e legumi.

La scenografica bottaia dove affinano i vini della tenuta Val delle Rose.

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

RAVIOLI

RIPIENI PER LE FESTE

La «fontana» di farina con i tuorli, le sfoglie da punteggiare con le farce, e un gesto sempre diverso per chiudere la pasta. Quattro esempi, tra i tantissimi, di un rito tutto italiano

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Zembi con l'arzillo – Liguria

IMPEGNO MEDIO **TEMPO** 1 ORA E 30 MINUTI **PER** 6 PERSONE

PER LA PASTA
300 g di farina, 2 uova

PER IL RIPIENO
600 g di filetti di gallinella, 50 g di Parmigiano Reggiano Dop, 2 mazzi di scarola, 1 mazzo di borragine, 1 uovo, 1 tuorlo, maggiorana, prezzemolo, aglio, limone, olio extravergine di oliva, sale, pepe

PER CONDIRE
sugo di pomodoro

Per la pasta Impastate la farina con le uova e 40 g di acqua tiepida. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo ed elastico. Fatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti. **Per il ripieno** Pulite la scarola e la borragine, tagliatele a pezzetti e fatele appassire in una padella con il coperchio e un pizzico di sale, per 2 minuti; scopritele e cuocete ancora per 1 minuto. Spegnete, lasciate raffreddare, strizzate bene le erbe e tritatele. Cuocete i filetti di gallinella in una padella con un filo di olio, con il coperchio, a fuoco basso, per 6-7 minuti. Sfilacciateli in modo da ottenere tutta la polpa, sminuzzatela e insaporitela in padella con un filo di olio, un ciuffo di maggiorana e prezzemolo tritati, 1 spicchio di aglio schiacciato, che poi toglierete. Dopo 1-2 minuti unite le erbe tritate e mescolate per 1 minuto. Spegnete e sminuzzate ulteriormente il pesce con le verdure. Raccogliete il trito in una ciotola e aggiungetevi il parmigiano grattugiato, l'uovo e il tuorlo, la scorza grattugiata di ½ limone, sale e pepe. Stendete la pasta in sfoglie sottili, disponete il ripieno in piccole noci e coprite con un'altra sfoglia. Premete con le mani per eliminare l'aria e ritagliate i ravioli nella forma che preferite. **Per condire** Lessate i ravioli in acqua bollente salata e conditeli con un sugo di pomodoro.

Schlutzkrapfen – Alto Adige

IMPEGNO MEDIO **TEMPO** 1 ORA E 15 MINUTI **PER** 4-6 PERSONE

PER LA PASTA
200 g di farina di segale, 100 g di farina 00, 1 uovo, olio extravergine di oliva

PER IL RIPIENO E PER CONDIRE
300 g di spinaci, 100 g di ricotta, 50 g di cipolla, 1 spicchio di aglio, Grana Padano Dop grattugiato, burro, erba cipollina, sale, pepe, noce moscata

Per la pasta Miscelate la farina di segale e la farina 00, poi impastatele con l'uovo, 100 g di acqua calda e un filo di olio. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio ed elastico e fatelo riposare per 30 minuti avvolto nella pellicola. **Per il ripieno** Scottate gli spinaci in acqua bollente salata, scolateli e lasciateli raffreddare; strizzateli e tritateli. Sbucciate la cipolla e tritatela; rosolatela in una padella con una noce di burro e 1 spicchio di aglio sbucciato che poi toglierete. Aggiungete gli spinaci e lasciateli insaporire per 1 minuto, poi spegnete. Trasferite il composto in una ciotola e mescolatelo con la ricotta, 1 cucchiaio di grana grattugiato, 1 cucchiaio di erba cipollina, sale, pepe e un pizzico di noce moscata, ottenendo il ripieno.
Stendete la pasta in sfoglie sottili, e ritagliatevi dei dischetti con un tagliapasta rotondo di 7 cm di diametro. Farciteli al centro con una piccola noce di ripieno, poi chiudeteli a mezzaluna, pieghettandoli a piacere lungo il bordo.
Per condire Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 2-3 minuti, quindi scolateli e conditeli con burro fuso, grana grattugiato e erba cipollina tritata finemente.

Tortellini – Emilia

IMPEGNO MEDIO **TEMPO** 3 ORE **PER** 10 PERSONE

PER LA PASTA
300 g di farina, 3 uova

PER IL RIPIENO
225 g di Parmigiano Reggiano Dop,
150 g di lonza di maiale,
150 g di prosciutto crudo,
150 g di mortadella,
1 uovo e mezzo,
burro, salvia,
noce moscata,
sale, pepe

PER SERVIRE
brodo di manzo

Per la pasta Impastate la farina con le uova fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti.

Per il ripieno Rosolate la carne di maiale tagliata a fette in una padella con una noce di burro, 2 foglie di salvia, sale e pepe. Spegnete e fate raffreddare. Tritatela poi nel cutter insieme con il prosciutto, la mortadella, le uova, il parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata. Otterrete un composto compatto e saporito. Stendete la pasta in sfoglie molto sottili e tagliatele in quadrati di 3 cm di lato. Ponete al centro di ognuno una pallina di ripieno, ripiegatelo a triangolo quindi avvolgete intorno al dito le estremità, formando il tortellino. Appoggiateli via via su un vassoio infarinato.

Per servire Scaldate fino al bollore abbondante brodo di manzo e cuocetevi i tortellini per 3 minuti, quindi serviteli in brodo con altro parmigiano grattugiato.

PER CAVIAR GIAVERI

IL CAVIALE PER ECCELLENZA

l'esperienza del caviale inizia con gli occhi. Le uova dello storione bianco sono grosse perle di un color grigio antracite inconfondibile, quasi nero. Amabili e leggere al palato, hanno un sapore raffinato che persiste in modo elegante in bocca e si rivela un prezioso e versatile ingrediente da utilizzare in cucina. La nuova linea di caviale italiano **White Sturgeon Deluxe** di **Caviar Giaveri** si veste quest'anno di Ottanio, una tonalità che simboleggia l'equilibrio, proprio come le note gentili e armoniose che lascia la sua degustazione. Le varie nuances delle etichette di **Caviar Giaveri** sono, da più di 40 anni, uno dei segni distintivi di eccellenza **"Made in Italy"** che caratterizza un'azienda familiare da sempre attenta all'ecosostenibilità. **White Sturgeon Deluxe** è la prima scelta di caviale estratto dallo storione bianco. Un regalo ricercato per Natale o per un'occasione speciale da vivere in famiglia e con gli amici. Questo caviale è l'ideale per entrare, per la prima volta, in questo favoloso mondo ed è in grado di sorprendere anche nelle preparazioni più facili e veloci. **WWW.CAVIARGIAVERI.IT**

La qualità del caviale Giaveri, proposta in otto diverse selezioni, tra cui la nuova color ottanio, è disponibile nei migliori ristoranti, enoteche, gastronomie e boutique aziendale. Anche online.

Tortelli di zucca – Lombardia

IMPEGNO MEDIO **TEMPO** 1 ORA E 15 MINUTI **PER** 4 PERSONE

PER LA PASTA
200 g di farina 00,
2 uova,
2 tuorli

PER IL RIPIENO
350 g di polpa di zucca,
100 g di mostarda,
80 g di Grana Padano Dop,
40 g di amaretti secchi,
pangrattato, cannella,
noce moscata,
sale, pepe

PER CONDIRE
burro, salvia

Per la pasta Impastate la farina con le uova e i tuorli fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti.

Per il ripieno Tagliate a dadini la zucca e stufatela in una padella con un goccio di acqua e il coperchio, lentamente, per circa 10 minuti, finché non sarà molto morbida. Schiacciatela e mescolatela con gli amaretti sbriciolati, la mostarda tritata, il grana grattugiato, sale, pepe, cannella e noce moscata. Valutate l'umidità dell'impasto e, se vedete che è troppo cedevole, aggiungete 1 cucchiaio di pangrattato. Stendete la pasta in sfoglie sottili, disponetevi il ripieno e copritelo rimboccandovi sopra metà della sfoglia; schiacciatela intorno al ripieno con le dita, per eliminare l'aria, quindi ritagliate i tortelli con un tagliapasta a rotella, zigrinata.

Per condire Lessate i tortelli in acqua bollente salata, per 2-3 minuti e scolateli delicatamente, quindi conditeli con burro fuso insieme a qualche foglia di salvia e grana grattugiato.

Inquadrate il codice QR per saperne di più.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

IL PAESE DELLE RARITÀ

MARIOLA
È un grande insaccato, prodotto in Emilia-Romagna con carni di razze suine locali profumate con aglio, vino bianco, sale e pepe e stagionate a lungo. Il sapore è intenso e speziato, la consistenza fondente. C'è anche la versione da cuocere, sublime portata natalizia con lo zabaione.

COLATURA DI ALICI DI CETARA
Pronta ai primi del mese, è un liquido ambrato ottenuto dalla maturazione delle alici del Golfo di Salerno, alternate a strati di sale. Un'antica riserva di sapidità, usata, nella tradizione campana, per condire linguine e spaghetti alla vigilia di Natale.

POMPÌA
Dall'origine misteriosa, è uno degli agrumi più rari del mondo, ibrido tra cedro e limone, diffuso nella macchia sarda. Grande, pesante, ha una polpa aspra e poco zuccherina. Ottima invece la scorza, spessa e bitorzoluta, che viene candita o usata per produrre liquori.

TORZELLA RICCIA
Questa varietà della famiglia dei cavoli si coltiva alle pendici del Vesuvio fin dall'antichità. Le sue foglie, dal colore verde scuro, ricce e carnose, acide e saporite, sono uno degli ingredienti favoriti per affrontare l'inverno. Ideale nelle minestre e come contorno dei frutti di mare.

TESTI **SARA BARILLA**, FOTO **AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, F.LIVERANI, R.BROTZU, P.SPIGNO/ARCH. SLOW FOOD**

DISPENSA

1. Per i dolci, gli aspic e le bavaresi della tavola natalizia, la gelatina in fogli **S.Martino** è pratica da dosare e da utilizzare. Disponibile in buste con 6 fogli da 2 g ciascuno.

2. Le patate Tondello e il «Mix colorato» di **Agribologna**, lavate e spazzolate, sono pronte per essere cotte con la buccia. Perfette per accompagnare i grandi arrosti. In confezioni da 600 g.

3. Arriva dai forni della pasticceria interna di **Iper La grande i** il panettone classico di produzione propria: fatto a mano e con lunga lievitazione, utilizza solo uova di galline allevate a terra.

4. Aggiunto nei risotti delle feste lo **Zafferano 3 Cuochi**, confezionato in bustine singole, porta sulle nostre tavole il suo tipico aroma, frutto di una accurata selezione e di tecnologie di lavorazione esclusive.

5. Ottimo alleato nella preparazione di dolci al cucchiaio e di impasti, il latte condensato **Nestlé** si ottienedal latte pastorizzato che, arricchito di zucchero e poi concentrato, si trasforma in una crema.

6. Carne di suino italiano, abilità dei maestri salatori e aria delle colline sono gli ingredienti che rendono unico il **Prosciutto di Parma Dop**. Riconoscibile grazie al marchio del Consorzio, la corona a 5 punte, è prezioso per il sapore e per le qualità nutritive.

7. L'orzo perlato di **Citrus** è pronto per la cottura: la perlatura, infatti, elimina la parte esterna del chicco, consentendo una cottura più veloce e permettendo di saltare l'ammollo. Ricco di proteine e fibre, aiuta a controllare il colesterolo.

8. Sempre più diffusa anche nella nostra cucina, la panna acida è ottima con il pesce (noi l'abbiamo usata con la trota) e anche nei dolci. **Meggle** la ottiene combinando la panna con i fermenti lattici.

9. **Alce Nero** produce la sua bevanda vegetale di mandorle utilizzando esclusivamente frutti biologici italiani. Ottimo sostituto del latte, non contiene zuccheri né amidi addensanti aggiunti.

10. L'eccellenza, il profumo e il gusto della **Mortadella Bologna Igp** è un patrimonio che dal 2001 è tutelato e garantito dal Consorzio dedicato, che vigila sugli standard di qualità del prodotto e contrasta imitazioni e contraffazioni.

TESTI LAURA FORTI

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

INDICE ANNUALE

Inquadrate il codice QR per consultare l'indice annuale con tutte le ricette del 2022.

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Acetificio De Nigris denigris1889.com
AF Opening afopening.com
Agribologna agribologna.it
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Alfa Refrattari alfaforni.com
Altai Gallery altai.it
Altemasi Cavit altemasi.it
American Pistachio Growers americanpistachios.it
Arcucci Trade arcuccitrade.it
Arnolfo di Cambio disp. su artemest.com
Baglio di Pianetto bagliodipianetto.it
Banfi banfi.it
Barilla barilla.com
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bellavista bellavistawine.it
Beppino Occelli occelli.it
Berkel theberkelworld.com
Berlucchi berlucchi.it
Bertani bertani.net
Bisetti bisetti.com
Brandani brandani.it
Bruno Paillard champagne brunopaillard.com
Cantine Maschio cantinemaschio.com
Castel Steinbock ansitzsteinbock.com
Caviar Giaveri caviargiaveri.com
Cecchi cecchi.net
Cesarini Sforza cesarinisforza.it
Citrus citrus.it
Cleca cleca.com
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Cons. del Formaggio Parmigiano Reggiano parmigianoreggiano.com
Cons. del Prosciutto di Parma Dop prosciuttodiparma.com
Cons. di Tutela dell'Asti astidocg.it
Cons. Prosciutto di Carpegna Dop consorzioprosciutto dicarpegna.it
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Damiano Organic damianorganic.it
Damilano cantinedamilano.it
Diplomatico rondiplomatico.com
Dom Pérignon domperignon.com
Duca di Salaparuta duca.it
Duchessa Lia duchessalia.it
Este Ceramiche Porcellane esteceramiche.com
Felicia felicia.it
Ferrari f.lli Lunelli ferraritrento.com
Fope fope.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Foss Marai fossmarai.com
Frigo2000 frigo2000service.it
Fusto Milano gianlucafusto.com
Gaggia gaggia.com
Ginori 1735 ginori1735.com
Grafiche Tassotti tassotti.it
Hausbrandt hausbrandt.it
Henriette Tableware henriette.sm
Iper La grande i iper.it
Itlas itlas.com
Jannelli&Volpi jannellievolpi.it
KitchenAid kitchenaid.it
Krug krug.com
L'Ottocento lottocento.it
La DoubleJ ladoublej.com
La Nef lanef.it
Laurent-Perrier laurent-perrier.com
Les Ottomans les-ottomans.com
Librandi librandi.it
Luxardo luxardo.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Maison du Monde maisonsdumonde.com
Marazzi marazzi.it
Marcato marcato.it
MariaVi mariavi.it
Maryflor maryflor.com
Masi masi.it
Maso Martis masomartis.it
Masottina masottina.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Meggle meggle.it
Mielizia mielizia.com
Moët&Chandon moet.com
Molino Spadoni molinospadoni.it
Molteni Group moltenigroup.com
Moneta moneta.it
Montelvini montelvini.it
Mortadella Bologna Igp mortadellabologna.com
Mumm mumm.com
Nals Margreid nalsmargreid.com
Negroni Salumi negroni.com
Nestlé nestle.it
Nino Negri ninonegri.it
Officine Gullo officinegullo.com
Once Milano oncemilano.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Petra Molino Quaglia farinapetra.it
Philips philips.it
Piera 1899 piera1899.com
Piper-Heidsieck piper-heidsieck.com
Pisa Orologeria pisaorologeria.com
Ponte1948 ponte1948.it
Porada porada.it
PrimeCook prime-cook.it
ProseccoV8 proseccov8.com
Rituali Domestici ritualidomestici.com
Rivolta Carmignani rivoltacarmignani.com
Roccafiore cantinaroccafiore.it
Rosenthal rosenthal.de
Rotari rotari.it
Rubelli rubelli.com
Ruffino ruffino.it
Ruinart ruinart.com
Rustichella d'Abruzzo rustichella.it
Saint Louis saint-louis.com
Sambonet sambonet.com
Santa Margherita Vini santamargherita.com
Savini Tartufi savinitartufi.it
S.Martino ilovesanmartino.it
Smeg smeg.com
Stella Fatucchi stellafatucchi.com
T'a Milano tamilano.com
Tearose tearose.it
Terra Canis terracanis.com
Tescoma tescomaonline.com
Thun thun.com
Tonno Maruzzella tonnomaruzzella.it
Val d'Oca valdoca.com
Valiano piccini1882.it
Valrhona valrhona-collection.it
Vecchia Romagna vecchiaromagna.it
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Villa Barcaroli ciuciutenimenti.it
Villa Sandi villasandi.it
Vip Val Venosta vip.coop
Viridea shop.viridea.it
Voiello voiello.it
Weber weber.com
Woodwick woodwick.yankeecandle.it
Zafferano - 3 Cuochi Bonetti zafferano-3cuochi.it
Zafferano Italia zafferanoeshop.it
Zanetto disp. su artemest.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & APAC **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
President, Condé Nast Entertainment **Agnes Chu**
Chief Financial Officer **Jackie Marks**
Chief Marketing Officer **Deirdre Findlay**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Elizabeth Minshaw**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue+, Vogue Café Beijing, Vogue Café Shanghai, Vogue Film, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Philippines: Vogue
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Serbia: La Cucina Italiana
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living
Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 32 markets. condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8958 del 06-04-2022

PEFC

Tradizione, innovazione, meraviglia. BluRhapsody inventa un nuovo modo di fare la pasta

Il punto di partenza è il tradizionale impasto artigianale di acqua e semola di grano duro di altissima qualità. Poi entrano in gioco creatività, ingegno e tecnologia.
Attraverso la stampa 3D vengono realizzate piccole sculture, forme dalle geometrie sorprendenti, da riempire e condire liberando la fantasia culinaria.

Il bello è che ognuno di noi, indipendentemente dall'impegno, può facilmente portare in tavola piatti gourmet, capaci di offrire ai nostri commensali un'emozione multisensoriale.

Ogni forma infatti offre sensazioni diverse per consistenza, struttura e l'immaginario evocato: anfore, sfere, conchiglie, lettere, cozze, funghi, cuori...

Frutto di un artigianato digitale ecco un insolito approccio alla pasta. Sconvolgente contemporaneità che mixa tradizione, avanguardia, e sperimentazione.

BluRhapsody Pasta 3D Finger Food.

Versatile, fatta apposta per essere condivisa, la versione essiccata è perfetta per sfiziosi finger food.
Per Natale non c'è che da sbizzarrirsi scegliendo fra alberelli e la scritta auguri. Proposti in una preziosa scatola sono anche una perfetta strenna.

BluRhapsody Pasta fresca surgelata.

Un'ampia scelta di forme da cui attingere per preparazioni che sanno di te. Monoporzioni scenografiche e dalla doppia fruibilità: per i gourmet sono lo stimolo di ricercate sperimentazioni, mentre a chi non ha molta dimestichezza in cucina permettono di creare facilmente e in poco tempo goduriosi piatti. Forme, colori e sapori, possono essere totalmente personalizzati.

Fai un viaggio nel sito per scoprire fin dove si è spinta la fantasia di BluRhapsody

blurhapsody.com

I CORSI DI DICEMBRE

GUSTIAMOLI INSIEME

L'Italia è unica nel mondo per la qualità dei suoi ingredienti, certo, ma anche per il calore e l'entusiasmo con cui sa condividerli a tavola. Specialmente nei giorni di festa

PRANZO DI NATALE

Che cosa si impara
I piatti classici della cultura italiana, tra Nord e Sud: Insalata di rinforzo con gamberi, Cappelletti in brodo, Petto di cappone bardato con farcia alla frutta secca, con radicchio tardivo e mele Annurca, Mousse al cioccolato con salsa al mandarino e cannella.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
9, 10 e 20 e 22 dicembre.

GRANDI LIEVITATI

Che cosa si impara
Creare e gestire gli impasti, preparare i dolci italiani delle feste: pirlatura, pezzatura e lievitazione, primo e secondo impasto. Panettone classico, Panettone moderno, Veneziana, Brioche a lievitazione naturale.
Quanto dura 2 lezioni, la sera (19-22) e la mattina seguente (8.30-14.30) per seguire le lievitazioni.
Quanto costa 250 euro.
Quando si svolge 16 dicembre.

PER NATALE REGALA UN'ESPERIENZA GOLOSA E DIVERTENTE

Regalate un corso di cucina ai vostri amici, genitori, figli... Potete scegliere il valore da acquistare (da 40 a 525 euro): il destinatario riceve il credito per scegliere poi il corso in cui impiegarlo. Validità 6 mesi. Ulteriori informazioni sul nostro sito oppure inquadrando il QR code.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano.
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO **ARCH. LCI, G. FRASSI**

Voiello
Giulia
Voiello